

Garnitürlü Sütli Fırın Patates



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca krompira
- 1 šolja (od 200 ml)mlijeka
- 1jaje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 4 kašikemaslinovog ulja
- 1 šolja (od 200 ml)kuhane šargarepe i graška
- 5 punih kašikakukuruza iz konzerve
- parcetopivog sira

Priprema

Krompir oguliti, oprati i narezati na kockice. Staviti u pleh, premazan puterom. Umutiti jaje, mlijeko, ulje, dodati suvi biljni zacin i biber, po ukusu soli, pa sjediniti. Preliti preko krompira.

Peci na 190 C da porumeni. Izvaditi iz pecnice, posuti ribanim sirom. Preko sira staviti, na kockice rezanu, kuhanu šargarepu i kuhani grašak, kao i kukuruz. Posloliti, po ukusu. Vratiti u pecnicu još nekih 5 minuta.

Po ukusu, možete preko naribati još sira.

Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti kao prilog mesu ili kao glavno jelo, uz salatu!