

## ***Krompir sa kiselim mlekom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **150 g** kackavalja
- **100 g** maslaca
- **po potrebi** so
- **3** jajeta
- **2** čaše kiselog mleka

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati te ga skuvati u posoljenoj vodi (voditi racuna da se ne raskuva). Potom ga procediti, iseci na kolutove. Pekac premazati maslacem te rasporediti red krompira...

...preko naneti rendani kackavalj...

...te rasporediti još jedan red krompira, posoliti..

Maslac otopiti te sipati preko krompira i peci u dobro zagrejanom reneri na 180 stepeni 10 minuta.

U odgovarajućoj posudi razmutiti jaja i kiselo mleko.

Pekac izvaditi iz rerne, preliti umućenom smesom...

...te vratiti u rernu i peći još 20 minuta. Služiti toplo.

## **Savet**

Ovom prilikom želim da se zahvalim redakciji portala Recepti.com na ovom predivnom pekaču. Posebnu zahvalnost dugujem Branki Kavić koja mi je ustupila svoju nagradu jer ne može da primi pekač pošto živi u Banja Luci. Draga Branka, veoma me je dirnuo tvoj gest, od srca ti zahvaljujem, nemam reči. Ne poznajemo se li?no ali, nikada se ne zna. Ako te put ikada nanese u naš kraj slobodno svrati-vrata našeg doma uvek su ti otvorena. Ovo mi je najdraži poklon koji sam ikada dobila. Potruđi se da, svojim kulinarskim umećem, osvojim još jedan pekač - za svoju malenu naslednicu, jer ovaj pekač nisam dobila svojom zaslugom već kao poklon jedne divne, plemenite mlade osobe. Svako dobro ti želim draga Branka. Pekač je prelep. Pozdrav svima u redakciji, svim korisnicima našeg predivnog portala. Ogroman pozdrav i poljubac Branki.