

Krompir sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **150 gkackavalja**
- **100 gmaslaca**
- **po potrebiso**
- **3jajeta**
- **2 cašekiselog 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 zagrejanoj rerni na 180 stepeni 10 minuta.

U odgovarajucoj posudi razmutiti jaja i kiselo mleko.

Pekac izvaditi iz rerne, preliti umucenom smesom...

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

Savet

Ovom prilikom želim da se zahvalim redakciji portala Recepti.com na ovom predivnom pekau. Posebnu zahvalnost dugujem Branki Kavi koja mi je ustupila svoju nagradu jer ne može da primi peka pošto živi u Banja Luci. Draga Branka, veoma me je dirnuo tvoj gest, od srca ti zahvaljujem, nemam rei. Ne pozajemo se lino 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. Potrudio se da, svojim kulinarskim umeem, osvojam još jedan peka - za svoju malenu naslednicu, jer ovaj peka nisam dobila svojom zaslugom ve kao poklon jedne divne, plemenite mlade osobe. Svako dobro ti želim draga Branka. Peka je prelep. Pozdrav svima u redakciji, svim korisnicima našeg predivnog portala. Ogroman pozdrav i poljubac Branki.