

Prelive ni krompir



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulje
- **1 kesica** pilece krem supe

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutove te poreati u vatrostalnu posudu (ili pleh).

U dublju posudu usuti mleko, dodati ulje i sadržaj iz kesice (pilece krem supe), sve izmešati...

...te dobijenom smesom preliti krompir.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Služiti toplo.

Savet

Brzo se priprema, a veoma je ukusno. Probajte.