

Gratinirani krompir (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **100 g** rendanog kackavalja
- **250 ml** neutralne pavlake za kuvanje
- **2** cenabelog luka
- **po želji** majcine dušice
- **po ukusu**
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na tanje listice. U posebnu posudu staviti pavlaku za kuvanje, kackavalj, sitno seckani beli luk, majcinu dušicu i zacine. Sve to promešati i dodati u krompir.

U dublji kalup za hleb koji smo podmazali margarinom presuti krompir i preliti preostalom smesom koja je u posudi.

Krompir peci oko 30 minuta na 200 stepeni. Pred kraj ga posuti sa malo rendanog kackavalja i vratiti u rernu tek da se kackavalj lepo otopi.

Savet