

Francuski krompir



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kgkrompira**
- **200 gšunke ili kuvanog suvog mesa ili kobasicice**
- **4jajeta**
- **2,5 dl pavlake**
- so
- biber
- beli luk u granulama
- peršun

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, oljuštiti ga i iseci na kolutove. Šunku sitno iseci (ja sam u coperu usitnila cajnu kobasicu). Jaja tvrdo kuvana spremiti i iseci na kolutove. Vatrostalnu posudu malo namastiti.

Reati krompir, posoliti, pobiberiti, dodati malo pavlake, zatim red jaja, pa red šunke, pa ponovo krompir. Zagrejati rernu na 180 stepeni pa peci oko pola sata. Pred kraj pecenja preliti ostatkom pavlake, potorusiti granulama belog luka, pa peci dok lepo ne porumeni.

Savet

Malo peršuna odozgo kada je sve gotovo, a služiti uz salatu, mešanu ili zelenu.