

Francuski krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **200 g** šunke ili kuvanog suvog mesa ili kobasice
- **4** jajeta
- **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 spremite i iseci na kolutove. Vatrostalnu posudu malo namastiti.

Reži 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.