

## Gratinirani krompir (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2** šargarepe
- **3** cenabelog luka
- **1 glavica** crnog luka
- **malobibera**

### Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na polovine, pa zajedno sa crnim i belim lukom i šargarepom kuvali u slanoj vodi 20 minuta od vrenja.

Crni luk baciti, a beli luk i šargarepu izmeljati, pa ih dodati pavlaci za kuvanje. Filu dodati malo vode, soli i vegete. Krompir iseci na kolutove, pa redjati slojeve u podmazanu tepsiju, a posle svakog sloja sipali malo pavlake za kuvanje sa dodacima.

Preko krompira na kraju sipati svu pavlaku za kuvanje i peci na 180C 45 minuta.

### Savet