

## *Gratan od krompira*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** g krompira
- **3** dl pavlake za kuvanje
- **1,5** dl mleka
- **200** g kackavalja
- **po ukusu** so i biber
- **maloputera**
- **po želji** 1-2 cena belog luka

### **Priprema**

Vatrostalnu ciniju podmazati puterom. Očišćen krompir iseci na tanke kolutove, posoliti i pobiberiti, pa posuti rendanim kackavaljem.

Režati tako krompir i sir dok ih ima, kao kad se pravi musaka. Ako volite naseckajte sitno i beli luk.

Na kraju prvo krompir preli mlekom, a onda i pavlakom. Viljuškom malo razgrnuti krompir kako bi pavlaka sišla do donjih redova.

Prekriti ciniju folijom pa je staviti u rernu zagrejanu na 200 C i tako peci 40 minuta. Onda skinuti foliju i peci na 220 C da krompir porumeni. Na kraju kada izvadimo ciniju posuti sa još malo kackavalja koji smo ranije odvojili. Sir ce se lepo otopiti od vreline jela.

Prohladiti pa ga poslužiti uz salatu i meso.

## **Savet**

Ovo francusko jelo je veoma ukusno, a i zahvalno jer se može služiti kao samostalno jelo uz neku salatu ili kao prilog uz razna mesa, a posebno se slaže se biftekom.