

# **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. Ocišcen krompir iseci na tanke kolutove, posoliti i pobiberiti, pa posuti rendanim kackavaljem.

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

Na kraju prvo krompir preliti 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.