Krompir na becki nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 150 g švapskog sira
- 2 praziluka
- 1 jaje
- 60 g maslaca
- 30 g brašna
- 1/2 l mleka
- majoran
- kim
- biber
- so

Priprema

Kuvan i oljušten krompir isece se na tanke kolutove i posoli se, doda kim, majoram, biber i sitno iseckan praziluk. Ostatak praziluka treba propržiti na maslacu, dodati malo brašna i preliti mlekom. U ukuvani sos stavimo propasirani švapski sir i jaje. Krompir vežemo sosom, eventualno zacinimo, sve stavimo u ciniju od vatrostalnog stakla i pecemo u pecnici dok ne porumeni.