

Mlecni krompir



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **3 dl** pavlake za kuvanje
- **2 dl** mleka
- **150 g** kackavalja ili trapista
- **po ukus** so
- **po želji** beli luk
- **malo** ulja

Priprema

Očišćen krompir iseci na što tanje listice (pre ce biti gotov).

Rasporediti ga u podmazanu tepsiju ili ciniju u kojoj ce se peci.

U ciniju sipati pavlaku, mleko, so i biber, jaje pa žicom izmutito da se izjednaci pa umešati izrendan sir. Po želji može se dodati i sitno iseckan cen belog luka.

Preliti preko krompira i peci u rerni na 200'C dok ne porumeni.

Gotov krompir prohladiti pa služiti uz neko meso.

Savet

Veoma ukusan prilog od krompira mada esto ga jedemo kao samostalno jelo uz neku salatu.