

Krompir i kobasica u Meggle pavlaci



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za preliv:

- **700 ml**pavlake za kuvanje
- **100 ml**mleko

Ostalo:

- **600 g**krompira
- **1**kobasica
- **po ukusu**so
- **po ukusubiber**
- **po ukusumešavina suvog zacina**
- **po potrebiulje**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kolutove. U pekac sipati malo ulja i poreati red krompira. Zaciniti po ukusu (dodati so, biber i mešavinu suvog zacina).

Preko rasporedati iseckanu kobasicu.

Zatim, poreati kolutove krompira i zaciniti po ukusu (dodati so, biber i mešavinu suvog zacina).

U odgovarajucu posudu usuti pavlaku za kuvanje, dodati mleko, izmešati i preliti krompir. Peci u dobro

zagrejanoj rerni na 180 stepeni 45 minuta.

Gotovo jelo izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, te poslužiti.

Savet

Služiti vrue uz sezonsku salatu. Prijatno!