

## Narendani krompir sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **200 g**rendanog sira (kackavalj, trapist i sl.)
- **1 gl**avicaluka
- **4 dl**mleka
- **2**jajeta
- **80 g**margarina
- so, biber
- **po žel**jizacini bosiljak, origano i sl.

### Priprema

Krompir oprati, oljuštiti i narendati na krupnije rende. Luk sitno iseckati. Jaja dobro ulupati u ciniji, a margarin rastopiti. U veliku ciniju gde je rendani krompir dodati ulupana jaja, rastopljeni margarin, seckani luk, mleko, naribani sir i zacine (po želji). Sve dobro izmešati, presuti u vatrostalnu ciniju i prekriti alu folijom. Smesu (prekrivenu folijom) peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 1 sat. Pred kraj skinuti foliju i ostaviti još 10-ak minuta u rerni da se napravi hrskava korica.

### Savet

Ja sam od zaina probala razne varijante, za moj ukus bosiljak je bolji nego origano!