Francuski krompir na moj nacin



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca krompira
- **3**jajeta
- **200 g**domacih kobasica
- **3 lista**topljenog sira za sendvice

Priprema

Obariti krompir i jaja.

Kada je gotovo, dobro ohladjeno, iseci na kolutove krompir, jaja i kobasice.

Reati u nauljenu vatrostalnu posudu krompir, kobasice pa jaja, posoliti po ukusu. I tako dok se ne potrose svi sastojci. Odozgo staviti 3 lista sira.

Zapeci u vec zagrejanoj rerni na 200 stepeni, desetak minuta. Prijatno.

Savet

Lep i ekonomian ruak. Za salatu mozete pavlaku, kiselo mleko ili neku od sezonskih salata.