

# ***Krompir sa haringama***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg krompira
- 4 haringe
- 5 žumanaca
- 2 dl kisele pavlake
- maslac
- mrvice

## **Priprema**

Uzeti dublji sud, namazati ga iznutra dobro maslacem pa posuti mrvicama.

Krompir obariti, oljuštiti i iseci na tanke koturove i kao prvi red ga staviti u sud.

Haringe ocistiti od kostiju, dobro ih u mleku oprati, a zatim izvaditi i sitno iseci. Odvojeno umutiti žumanca i dodati kiselu pavlaku.

Po krompiru staviti sitno isecene haringe, prelitih razmucenim jajima i kiselom pavlakom, pa recati tako dok se kalup ne napuni.

Poslednji sloj treba da bude od krompira. Posuti mrvicama, prelitih rastopljenim maslacem i peci na umerenoj vatri 3/4 sata. Služiti hladno.