



Popečen krompir

Chef Majda Gomboc

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Krompir skuhamo, olupimo, ohlajenega narežemo. V pekač naložimo prvo plast krompir, posolimo, naložimo drugo plast kuhanega narezana jajca in nato tretjo plast krompir in ga posolimo. V posodi zmešamo jajce, peteršilj, parmezan, poper, sol, kislo smetano ali jogurt, vodo da je zmes lepo tekoča. Na krompir posujemo naribani sir in ga prelijemo s prelivom. Krompir pečemo približno 20 minut pri 180 °C, da dobí zlato barvo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jedilna žlica kisle smetane
- 1 kos jajce
- 1 ščepec popra
- 2 jedilna žlica parmezana
- 0,5 kg krompirja
- 1 jedilna žlica nasekljan peterčilj
- - voda za kuhanje
- 5 ščepec soli po potrebi
- 5 kos jajc
- 4 jedilna žlica naribani sir