

Francuski krumpir



Za četiri osobe:

- 1 kg krumira (neka bude pogodan za pečenje)
- 10 jaja
- 2 para kobasica za kuhanje (češnjovke, kranjske.....)
- 200 g raznih domaćih kobasica
- 150 g slanine (špeka)
- 3 dl slatkog vrhnja

Krumpir narežite na kolotiče cca.0,5cm debljine, kao i tvrdo kuhana jaja. Kobasice narežite na kolutiće (mekane samo izmrvite). Špek narežite na trakice. U pogodnu posudu za pečenje slažite naizmjenice (počevši sa krumpirom) red krumpira, red jaja, red kobasica. Završite također sa redom krumira. Začina netreba jer je već sve u kobasicama i špeku. Na vrh složite slaninu, i zalite sa slatkim vrhnjem.



Sve skupa pecite pokriveno AL-folijom koju ste na više mjesta izbušili vilicom na 250°C cca 45min, i tada otkrijte i na 200°C samo zapecite.



Dobar tek!!