

Krompir sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/2** **čaše**jogurta
- **1/2** **čaše**kiselog mleka
- **1/2** **kašice**umbira
- **1/4** **kašice**ljute aleve paprike
- **5** **kašika**otopljenog maslaca
- **3** **kašike**susama
- **1** **kašica**slacice
- **1/2** **kašice**kim
- **1/2** **kašice**so
- **1** **kašika**soka od limuna
- **2** **kašike**seckanog peršuna

Priprema

Skuvati krompir pa ga ocediti od vode. Promešati jogurt i kiselo mleko, dodati umbir i papriku pa dobro promešati. Preliti krompir ovom smesom pa ostaviti da se marinira oko 3 sata. Nakon toga na maslacu propržiti susam i slavicu. Dodati kim i so, promešati pa pržiti oko 10 minuta. Poprskati sokom od limuna i dodati peršun. Služiti odmah.

Savet