

Maltežanski krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vecakrompira**
- **1 vecacrvena paprika**
- **1paradajz**
- **1luk**
- **10 vecih listova ili 500 gblitve**
- **250 mlpavlake za kuvanje**
- **3 do 4 prstohvatakaria**
- **po ukususoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **15 do 20 mlulja**

Priprema

Krompir iseci na vece kocke, luk na kolutove zatm razdvojiti režnjeve, rapriku iseci na uzdužne štankge, zatim in prepoloviti, blitvu bariti 3 minuta u kljucaloj vodi. Sve sastojke sjediniti dodati zacine i dobro izmešati, na kraju preliti pavlakom i uljem još jedno izmešati sastojke i staviti u rernu na 250 stepeni. Jelo je gotovo kad krompir postane mek.

Savet

U originani malteško recept se stavlja kokosovo mleko, ali pošto ga je teško nai pavlaka za kuvanje je idealna zamena. Jelo je samo za sebe dovoljno, ali ga možete servirati kao prilog pileem belom mesu ili uz ribu.