

Mamin krompir



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **2 vece glavice**crnog luka
- **2 vece**šargarepe
- **400 g**sudžuka
- **po ukusu**soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **malom**aslaca

Priprema

Krompir oprati, pa ga u ljusci skuvati. Ostaviti da se hladi, a onda ga iseci na kocke. Otopiti maslac, pa na njemu dinstati sitno secen crni luk, dok ne padne na pola i zgusne se. Dodati seckanu šargarepu, pa i nju pržiti dok ne omekša.

U posudu dodati krompir, smanjiti vatru. Zaciniti po ukusu. Sudžuk iseci na deblje kolutice, pa i njega dodati krompiru. Kratko pržiti, da sudžuk porumeni i sastojci se povezu.

Savet

Ovo mi je spremala mama letos, ovde je prizrenski sudžuk koji ima neponovljiv ukus i šteta bi bilo dodavati bilo sta... Moj miris detinjstva...