

## **Aromaticni krompir**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **150 gslanine**
- **1 vezamiroije**
- **1 vezaperšuna**
- **1 kašikasušene žalfije**
- **2 granciceruzmarina**
- **300 gparadajza**
- **3 kašikemaslaca**
- **4 kašikebrašna**
- **po potrebiso**

### **Priprema**

Oljušteni krompir isešemo na štapice tanje nego za pomfrit, pa ga presipamo u podmazani vatrostalni sud. Brašno propržimo na maslacu i sipamo vodu da dobijemo kremastu smesu kao za palacinke. Odmah dodamo miroiju, ruzmarin, žalfiju i peršun i promešamo da se sve dobro sjedini. U drugom tiganju ispržimo sitno seckanu slaninu. Krompir prvo prelijemo sosom, pa prženom slaninom. Pecemo oko 45 minuta na tempoperaturi od 220 stepeni. Oljušten i iseckan paradajz propržimo na maslacu, pa dolijemo vodu da dobijemo sos i posolimo. Krcka se tako desetak minuta pa kad deo tecnosti ispari, sklonimo sa vatre. Kad je krompir gotov, prelijemo ga sosom od paradajza. Izuzetno ukusno jelo, služi se sa kupus salatom.

### **Savet**