

Restovan krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 1 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- peršunov list
- aleva paprika
- so

Priprema

Oprani krompir staviti u lonac, naliti hladnom vodom, posoliti i kuvati dok ne omekša. Potom ga izvaditi iz vode oljuštiti i iseci na koljutove. U šerpi, na zagrejanom ulju, propržiti sitno isecen luk, dodati kašicicu aleve paprike, krompir, malo bibera i soli, pa još malo dinstati. Skinuti sa vatre, posuti iseckanim peršunom i služiti.