

Krompir sa paprikom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** krompira
- **6-7** paprika
- **1 veci struk** praziluka
- **oko 100 ml** ulja
- **po ukusu** zacin (so isuvi biljni zacin)

Priprema

Papriku oprati i ispeci, pa je oljuštiti kad se prohladi i iseckati. Praziluk iseckati sitno. Krompir oprati i skuvati ceo (u ljusci). U šerpu uliti ulje, staviti luk i papriku i malo propržiti.

Krompir oljuštiti i istrljati...

...pa ga dodati paprici i luku, i promešati da se sjedini.

Na kraju dodati zacine i promešati. Služiti toplo.

Savet

Ovo jelo se može spremati i sa crnim lukom umesto praziluka, s tim što treba prvo malo da se uprži crni luk, pa da mu se onda doda paprika.