

Mlad krompir sa kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 125 g kajmaka
- 1 kašika butera
- peršunov list
- so

Priprema

Mlad kropir ostrugati od kožice, iseci na kolutove, posoliti i ostaviti ih tako pola casa. Na zagrejan buter u šerpu spustiti krompir i pržiti dok ne porumeni. Zatim dodati sitno isecenog peršunovog lišca, preliti rastopljenim kajmakom i ostaviti da krcka još desetak minuta. Izruciti na veci tanjur i služiti uz neko pecenje.