

Karfiol sa krompirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecikarfiol
- **3** vecakrompira
- **3** glavicecrvenog luka
- **2** kaškeparadajza iz limenke
- **100 ml**maslinovog ulja
- **150 ml**voda
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kašicicebibera

Priprema

Oljuštiti i iseci krompir na komade i karfiol na cvetove malo krupnije da se ne bi raspali u toku kuvanja. Propržiti na maslinovom ulju karfiol pa krompir i zatim ih poredjati u dublju šerpu.

U istom ulju propržiti luk 10 minuta pa dodati paradajz i vodu da se ukrcka 10ak minuta i staviti zacine.

Preliti poreani krompir i karfiol skuvanim sosom i kuvati 45 minuta.

Savet

Kada se rea u šerpu stavlja se na jednu polovinu krompir na drugu karfiol pa se kasnije sjedini u toku kuvanja i to je savet moje svekrve koja je sa Peloponeza odakle ovo jelo i potice :) jelo je preukusno :) može i više vode

da se stavi zavisi ko kako voli.