

## Posne pihtije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **3** cenabelog luka
- **1/2** dlulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malo** aleve paprike

## Priprema

Krompir skuvati, ocediti i ispasirati. Rasporediti u odgovarajucu ciniju i lepo poravnati. Posuti sitno seckanim belim lukom i biberom. Zatim zagrejati ulje i malo upržiti mlevenu papriku, pa preliter krompir. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne, pa iseci na kocke.

## Savet