

Posan krompir sa mladim crnim lukom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **600 g** krompira
- **2 struka** mladog crnog luka
- **3 češnj** belog luka
- **1 dl.** ulja
- **1 kašicica** soli
- **malo** aleve paprike

Priprema

Oljuštite krompir, isecite ga na kriške, crni luk isecite na manje komadice a beli takodje sitno isecite. Stavite sve u djuvec ili tepsiju u kojoj ce se peci. Posolite i prelijte uljem. Sve lagano promešajte. Sipajte 1 kafenu šoljicu vode. Prekrijte foliju, izbockajte je da bi izlazila para. Stavite u zagrejanu rernu i pecite dvadesetak minuta.

Pred kraj pecenja, sklonite foliju da se krompir malo zapece. Služite toplo i pre služenja pospite alevom paprikom.

Savet