Pikantni krompir (2)



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4** manja mlada krompira
- **1** šargarepa
- **1**jabuka
- **1/2 kašicice**karija
- **1/2 kašicice**cimeta
- **prstohvat**bosiljka i origana
- **2 kašike** limunovog soka
- **malo**ulja
- **malo**peršuna
- **malo**sveže nane

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti, iseckati na komadice i staviti u šerpicu u blago posoljenoj vodi. Kada voda pocne da kljuca i krompir blago omekša, odsipati vodu i ostaviti malo, oko jedne caše, samo da krompir može lagano da se dinsta. Dodati malo ulja, 2-3 kašike, i dinstati da omekšaju krompir i šargarepa. Dodati kari, origano i bosiljak i ako je potrebno povremeno dolivati vodu. Pri kraju dinstanja ubaciti seckanu jabuku na komadice, iste velicine kao krompir i šargarepa. Dodati cimet i limunov sok i dinstati da jabuka omekša i voda ispari. Ja sam ostavila da mi jabuka bude malo tvra. Kada sve ispari izruciti u ciniju.

Odozgo naseckati malo sveži peršun i malo sveže nane i istim dekorisati.

Savet

Služiti toplo :) Prijatno! Rei su suvišne,ovo treba da se proba :)