

Pastirski krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** slanine
- **2 kašik** masti
- **2 glavice** crnog luka
- **2** sveže paprike
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kocke i slaninu takoe, a luk i papriku na rebarca. U šerpu zagrejati mast, pa na njoj propržiti luk, slaninu i papriku. Posle desetak minuta dodati i krompir, naliti vodom da ogrezne, zaciniti i kuvati dok krompir ne omekša.

Savet

Ovo je staro srpsko jelo, koje datira s početka 19 veka, kada je Dositej Obradovi doneo prvi krompir u Srbiju.