

Alu Methi, pleskavica i akri krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je

- **4 šoljista** pleskavice
- 2 velika krompira, isecena na kocke
- **2 kašike** Gi (masla) ili putera
- **1 kašičica** karija u prahu
- 2 zelene papricice
- krupna morska so

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo ocistimo peteljke sa listova pleskavice. Dobro ih operemo i pazimo da nema nigde tragova bui. Sada iseckamo listove sitno. Oljuštimo krompir i isecemo na kocke. U tiganju zagrejemo maslo, puter ili ulje. Prvo sipamo krompir. Propržimo dok malo porumene. Dodamo iseckani zeleni cili. Ako nemate svež dodajte 1/2 kašičice cilija u prahu. Sada dodamo iseckanu pleskavicu. Sve dobro promešamo. Dodamo kari i so. Ostavimo na srednjoj temperaturi da se neko vreme krcka. Pleskavica ce poceti da ispušta vodu. Kuvamo još 5 do 6 minuta. Sva tecnost treba da ispari. Dinstamo posle toga još 2 do 3 minuta. Ako se voda isparila, a krompir nije kuan, dodate 2 do 3 kašike vode pa kuvate dok se ispari. Na kraju u gotovo jelo možete dodati još malo masla ili putera. Služimo sa popadoms. Recept sam takoe postavljala ovde ili sa pirincem.

Savet

Ako uspete da nadjete peskavicu, obavezno napravite ovo jednostavno, ali veoma ukusno jelo!