

Pijani krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **1 glacica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1/2 l**piva
- so
- biber
- bosiljak

Priprema

Oljuštiti i iseci krompir na debljinu od 5 mm, crni i beli luk iseci na kockice.

Reati u uvec pleh red krompira, pa posuti crnim i belim lukom, zaciniti, pa opet poreati red krompira, zaciniti i zaliti pivom.

Peci na temperaturi od 200 C, dok krompir ne porumeni (promešati krompir jednom, da onaj što je bio dole bude gore i obrnuto, da bi svi krompiri porumeneli).

Savet

Služiti uz meso. Krompir od piva bude mek, alkohol ispari, ostane samo fina aroma. Prijatno :-)