

Krompir sa lukom i paprikom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- 2mesnate paprike
- **2 dl mleka**
- **150 gkackavalja**
- **malobibera**
- **malosoli**

Priprema

Krompir obariti u ljusci, kada je baren oljuštiti ga i iseci na kolutove. Vatrostalni sud nauljiti i poreati krompir. Crni luk sitno iseckati, kao i papriku.

Preko krompira staviti sitno secen luk i papriku, posoliti i pobiberiti, pa preliti zagrejanim mlekom. Posuti rendanim kackavaljem. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C oko 20-25 minuta.

Služiti uz neko jelo od jaja ili mesa i povrca.

Savet

Jednostavno, ukusno i brzo. Prijatno :-)