

## ***Krompir sa lukom i paprikom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** mesnate paprike
- **2 d** mleka
- **150 g** kackavalja
- **malobibera**
- **malosoli**

### **Priprema**

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

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

Služiti uz neko jelo od jaja ili mesa i povrca.

### **Savet**

Jednostavno, ukusno i brzo. Prijatno :-)