

'U-paru' krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **3 srednje glavice**crnog luka
- **2 kašike sitno secenog**lista peršuna
- **po potrebi** biber
- **po potrebi**mešavina zacina

Priprema

Dinstati sitno secen luk na malo ulja, dok ne postane staklast, zatim dodati krompir (oljušten i isecen na kockice), promešati i naliti vodom da ogrezne. Kuvati dok se krompir ne skuva (30-35 minuta), dodati zacine i sitno secen list peršuna, promešati i kuvati još 2-3 minuta.

Služiti odmah.

Savet

Ukusno jelo, koje me vraa u detinjstvo, baš dugo ovo nisam spremala. Služiti kao prilog. Prijatno.