

Kuvani krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **cen**abelog luka
- 1 lovorov list
- **nekoliko** zrnacrnog bibera
- 2-4 **kašik**emaslaca
- 4 **vec**akrompira
- so

Priprema

Kad kuvate krompir za prilog setite se ovog i probajte i na taj nacin. U vodu stavite celi manji ili naseckani-preplovljen veci krompir, koji ste ogulili, dodajte mu jedan-dva cena belog luka, jedan lovorov list i nekoliko zrna crnog bibera. Dodajte hladnu vodu, zacinite soli i stavite da se kuva na srednjoj vatri. Je li krompir gotov proverite tako da u njega zabodete viljušku ili cackalicu. Unutrašnjost mora biti meka, no pazite da ga ne prekuvate kako se krompir ne bi raspao. Kada je kuvan, ocedite ga i izvadite sve dodatke koji su se kuvali uz krompir. Prepolovite još vrući krompir, dodajte mu dve do cetiri kašike maslaca sobne temperature, sve zavisi o kolicini krompira, pa zacinite tako što cete dodati so i biber. To je sve.

Savet