

## **Restovan krompir (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** krompira
- **1** glavicacrнog luka
- **200 ml** paradajza iz flaše
- **50 ml** ulja
- **1** kašicica soli
- **1** kašicica suvog zacina

### **Priprema**

Crni luk iseci na rebarca, pa ga upržiti na ulju. Dodati paradajz iz flaše i krckati 20ak minuta.

Za to vreme, u slanoj vodi skuvati 4 oljuštena krompira. Kada krompir bude kuvan, ocediti od vode i grubo usitniti.

Sjediniti krompir sa paradajzom i lukom, pa mešati na laganoj vatri još 3-4 minuta.

### **Savet**