

Krompir sa susamom i dinstane pecurke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za krompir:

- **400 g** krompira
- **1 kašikaulja**
- **2 kašikesusama**
- **1 kašicicasoli**

Za pecurke:

- **250 g** pecurki
- **1/2 glavice** crnog luka
- **2 cenabe** log luka
- **1 kašicicasuvog zacina**
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** parada jz pirea
- **1 kašikaulja**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na rebarca posoliti i pouljiti ga izmešati i istresti na pleh koji je obložen pek papirom posuti susamom i peci na 200°C dok ne porumeni.

Luk crni i beli sitno naseckati te staviti u tiganj da se dinsta. Pecurke naseckati sitno i dodati u tigan. Zaciniti biberom i suvim bilnjim zacinom pred kraj dodati paradaz pire.

Savet

Brz i zdrav obrok kao prilog uz ovo sam sluzila pecenu papriku i salatu od cvekla