

## *Krompirici sa miroijom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g mladih krompirica
- **1** dlulja
- **1/2 kašičice** soli
- **malovode**

#### **Za bešamel sos:**

- **50** g maslaca
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** škrobnog brašna
- **2 kašika** miroije
- **po ukusu** so

#### **Za podlogu:**

- **1** veći krastavac
- **1** cen belog luka

#### **I još:**

- **po ukusu** šareni biber

## **Priprema**

Mlade krompirice prvo ocistite, posolite. U tavu sipajte ulje i pržite krompirice na vrelom ulju. Po malo u tavu dosipajte vode i dinstajte dok krompir ne omekša. Uzmite šerpicu stavite maslac na vatru dodajte škrobno brašno, pržite uz stalno mešanje, nalite mleko, pa kuvajte dok ne pocne da se zgusnjava sos. Sklonite sa vatre. Miroiju sitno iseckajte, beli luk sitno iseckajte i dodajte u sos. Krastavac operite i sa korom ga isecite na kolutove, poslažite na tanjir za serviranje. Preko krastavaca stavite peceni krompir, prelite sa sosom. Pospite sa mlevenim biberom i poslužite. Odlican prilog.

## **Savet**