

Restovani krompir (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **4-5 kašika**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Krompir oguliti i iseckati na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati pa dodati krompiru. Staviti sve u širu šerpu, naliti vodom da bude za prst vode preko krompira i luka i dodati ulje. Staviti da se kuva . Kad prokuva kuvati na laganoj vatri otkriveno da voda ispari. Pred kraj posoliti i pobiberiti, Povremeno promešati da ne zagori. Gotovo je kad voda ispari. Deo krompira ce se raskuvati i dace lepu gustinu.

Savet

Servirajte kao prilog uz neko meso. Ja sam poslužila uz grilovanu papriku za vreme posta.