orba od krompira II



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 1 kašika masti ili ulja
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 kašicica aleve paprike
- 1 kašika brašna
- 1 jaje
- 1 paprika babura
- peršunov list
- so

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na sitne kockice. U šerpi na zagrejanoj masti, ulju ili maslacu, propržiti kašiku brašna, dodati kašicicu aleve paprike, pa krompir spustiti u zapršku, dobro promešati i naliti hladnom vodom. Posoliti, dodati opranu, ocišcenu i isecenu papriku i kuvati na umerenoj temperaturi. Kada je krompir kuvan, skinuti sa vatre i zaciniti corbu: u tanjiru izmešati žumnce sa kiselom pavlakom i, uz mešanje, sipati u corbu.

Napomena: krompir se može zaciniti i kajmakom. Takoe, može se zakiseliti sa 2 kašike vinskog sirceta, sokom od limuna ili kiselim mlekom.