

Mediterranski krompirici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 - 2 kg**krompira
- **800 ml**paradajz sosa
- origano
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- ulje

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kockice. Zagrejati ulje u tiganju. Staviti krompir da se prži. Posle 5 minuta preliti krompir paradajz sosom i poklopiti tiganj. Nakon 10-ak minuta skinuti poklopac, zaciniti, i pustiti da ispari tecnost. Povremeno promešati.

Savet

Najbolje pržiti u dve ture.