

Restovan krompir (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2 kašičice** karija u prahu
- **3 kašičice** alevne paprike
- suvog biljnog zacina
- biber
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kockice. Naliti vodom i staviti da se kuva. Posoliti.

Crni luk iseckati sitno i staviti da se prži na ulju. Kada se luk ispržio dodati alevu papriku, iseckan beli luk i kari. Sve promešati.

Skuvani krompir ocediti i dodati u posudu sa lukom i zacinama. Sve dobro promešati, posuti sa biberom i zacinom, i pržiti još 2-3 minuta. Poslužiti toplo.

Savet