

Posan crveni *uvaljan* krompir



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog sitnijeg krompira
- **2 dl**ulja
- **1 kašicica** suvih zacina
- **1 manja kašicica** aleve paprike sitne
- **1 manja ravna kašicica** aleve paprike krupne
- **1 kašicica** soli
- **1 ravna kašika** brašna

Priprema

Krompir oprati, naliti vodom, poklopiti i skuvati.

Kuvan krompir oljuštiti i iseci na deblje krugove. Tako pripremljen krompir poredjati u šerpu.

U tiganju ugrejati 2 dl ulja dodati 1 kašiku brašna, propržiti, skloniti sa vatre pa dodati kašicicu domace aleve sitne i kašicicu domace aleve krupnije paprike, kašicicu suvih zacina i soli. Pripremljenu masu iz tiganja sipati preko krompira, sa strane polako dodati 1 malu šoljicu vode, staviti na vatru i sve lepo izmešati da se svaki krompir *uvalja* u pripremljenu zapršku. U mom selu ovo jelo zovu *valjan* krompir.

Savet