

## ***Posan crveni \*uvaljan\* krompir***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g belog sitnijeg krompira
- **2** dlulja
- **1 kašičica** suvih zacina
- **1 manja kašičica** aleve paprike sitne
- **1 manja ravna kašičica** aleve paprike krupne
- **1 kašičica** 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 kašičicu domace aleve sitne i kašičicu domace aleve krupnije paprike, kašičicu 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**