

Ancikino posno jelo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2. glavice** crnog luka
- **3 manje** šargarepe
- **4 srednja** paradajza
- **7 srednjih** zelenih paprika
- **1 kg** krompira
- **1,5 kašika** suvog začina
- **po potrebi** morske soli
- **malo** bibera
- **2 dl** ulja
- **3 čaše** vode

Priprema

Na zagrejano ulju u šerpi ili djuvecari dodati sitno seckan crni luk dinstati ga dok ne postane staklast, ubaciti šargarepu iseckanu na sitne kockice, paradajz koji je iseckan ka kockice, papriku, i krompir takoe seckane. Krompir isecite na malo vece kocke. Izmešati dodati začine, so i biber i naliti vodom. Krckati na tihoj temperaturi oko 60 minuta.

Savet

Jelo je gotovo kada su svi sastojci kuvani i voda ispari do pola. Služiti uz sezonsku salatu. Prijatno.