

# **Mamin krompir**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800** g krompira
- **2** vece glavice crnog luka
- **2** vece šargarepe
- **400** g sudžuka
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **malomašlaca**

## **Priprema**

Krompir oprati, pa ga u ljusci skuvati. Ostaviti da se hlađi, a onda ga iseci na kocke. Otopiti maslac, pa na njemu dinstati sitno secen crni luk, dok ne padne na pola i zgusne se. Dodati seckanu šargarepu, pa i nju pržiti dok ne omeša.

U posudu dodati krompir, smanjiti vatru. Zaciniti po ukusu. Sudžuk iseci na deblje kolutice, pa i njega dodati krompiru. Kratko pržiti, da sudžuk porumeni i sastojci se povezu.

## **Savet**

Ovo mi je spremala mama letos, ovde je prizrenski sudžuk koji ima neponovljiv ukus i šteta bi bilo dodavati bilo sta... Moj miris detinjstva...