

Aromaticni krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **150 g**slanine
- **1 vez**amiroije
- **1 vez**aperšuna
- **1 kašika**sušene žalfije
- **2 granc**iceruzmarina
- **300 g**paradajza
- **3 kašika**maslaca
- **4 kašike**brašna
- **po potrebi**so

Priprema

Oljušteni krompir isešemo na štapice tanje nego za pomfrit, pa ga presipamo u podmazani vatrostalni sud. Brašno propržimo na maslacu i sipamo vodu da dobijemo kremastu smesu kao za palacinke. Odmah dodamo miroiju, ruzmarin, žalfiju i peršun i promešamo da se sve dobro sjedini. U drugom tiganju ispržimo sitno seckanu slaninu. Krompir prvo prelijemo sosom, pa prženom slaninom. Pecemo oko 45 minuta na temperaturi od 220 stepeni. Oljušten i iseckan paradajz propržimo na maslacu, pa dolijemo vodu da dobijemo sos i posolimo. Krcka se tako desetak minuta pa kad deo tecnosti ispari, sklonimo sa vatre. Kad je krompir gotov, prelijemo ga sosom od paradajza. Izuzetno ukusno jelo, služi se sa kupus salatom.

Savet