

Nasuvo sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **500 g** testenine
- **2 kašike** alevne paprike
- **po želji** biber
- so
- suvi biljni zacín

Priprema

Krompir oljuštiti i iseckati na sitne kockice, zatim ga skuvati u slanoj vodi. U drugoj šerpi skuvati testeninu po želji, sa malo soli i ulja. Crni luk ocistiti, sitno iseckati, a zatim ga izdinstati u tiganju, pa dodati suvi biljni zacín po želji, ili samo so, i alevu papriku, i obavezno malo vode u kojoj se kuvao krompir. Kad se sve to izdinsta sipati u tiganj vec skuvanu testeninu i krompir, pa još malo mešati na vatri.

Savet

Služiti sa zelenom salatom, svežim kupusom ili kiselim krastavcima.