

uspajz od krompira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **2-3 list** lovora
- **4 dl** vode
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1-2 kašice** sirceta
- **4 kašike** vode

Priprema

Krompir i luk oljuštiti, iseckati na kockice i staviti da se kuvaju u 4 dl vode sa lorberom. Kuvati oko 20 minuta. Kada su krompir i luk kuvani, izvaditi lovor i dodati pripremljenu zapršku od izmešanog brašna, ulja i vode. Lagano mešati i kuvati još malo, da se malo zgusne. Na kraju dodati sirce.

Savet

Jelo servirati uz peene kobasice, bareno meso, ufte ili šnicle.