

Pikantni krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **0,5 ml** maslinovog ulja
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašika** mlevene paprike
- **1/2 kašice** majcine dušice
- **1 dl** majoneza
- **1 dl** kecapa
- **1,5 ml** ulja
- **700 g** krompira
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Brava sos: Na maslinovom ulju propržiti seckan crni luk, a kada omekša, dodati sitno seckan beli luk, papriku, majcinu dušicu i ljuti sos po ukusu. Posudu skinuti sa vatre, sjediniti namirnice mešanjem, a potom ih izmešati sa majonezom i kecapom. Sve sastojke dobro sjediniti i zaciniti. Na suncokretovom ulju, na umerenoj temperaturi, pržiti krompir isecen na parčice velicine zalogaja, dok ne dobije svetlo smeđu boju. Prženi krompir ocediti od viška masnoće na ubrusu, zaciniti sa solju i biberom i pomešati sa brava sosom. Dekorirati i služiti toplo.

Savet