Restovani krompir



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **3-4 kašicice**aleve paprike
- **po ukusu**šecer
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- kari
- ulje

Priprema

Krompir iseckati na osmine i skuvati u slanoj vodi.

U drugoj šerpi na ulju propržiti luk i alevu papriku. Odliti polovinu vode iz šerpe sa skuvanim krompirom i vodu i krompir prebaciti u šerpu sa lukom. Izmešati i na umerenoj temperaturi pustiti da krcka 10-ak minuta, dok ne izgubi deo vode i smesa dobije na gustini. Umešati zacine po ukusu, meni najviše odgovaraju so, kari i biber. Uživajte ;-)

Savet

Idealno ide uz ribu ili faširane šnicle. Prijatno:-)