

Mlad krompir sa kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 125 g kajmaka
- 1 kašika butera
- peršunov list
- so

Priprema

Mlad krompir ostrugati od kože, iseci na kolutove, posoliti i ostaviti ih tako pola casa. Na zagrejan buter u šerpu spustiti krompir i pržiti dok ne porumeni. Zatim dodati sitno isecenog peršunovog lišća, prelići rastopljenim kajmakom i ostaviti da krcka još desetak minuta. Izruciti na veci tanjir i služiti uz neko pecenje.