

****Vrceni* krompiri***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira srednje velicine
- **2** glavice crnog luka
- **1** koren šargarepe
- **3** cenabelog luka
- **2 dl** mlevenog paradajza
- **malosoli**
- **maloperšuna**
- **1,5 dl** ulja

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, pa onda polako nožem izvrteti otvor na krompiru. Tako pripremljene krompire porežati u podmazanu tepsiju.

Luk i šargarepu ocistiti. Luk iseci na rebarca, a šargarepu narendati. Staviti u tiganj ulje, staviti na ringlu, zagrejati pa dodati luk, malo propržiti pa dodati šargarepu.

Zatim dodati komadice sekanog krompira i sve prodinstati.

Preko ove mase dodati paradajz i seckani beli luk. Još malo propržiti.

Uprženi fil prelijte preko prethodno porežanih krompira u tepsiji. Naliti vode da bude do polovine krompira. Poklopiti pa staviti na ringlu da vri desetak minuta. Za to vreme ukljucite rernu na 220 stepeni, pa stavite tepsiju u rernu i pecite još 15-20 minuta dok dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Služite toplo