

Krompir na indijski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **4 kašičice** susama
- **2 kašičice** kima
- **2 kašičice** slacice
- **2 kašičice** aleve paprike
- **2 kašičice** karia
- **po ukusu** soli
- **nekoliko zrna** bibera
- **2 kašike** ulja

Priprema

Oljustiti krompir i staviti da se kuva. Obaren krompir ocediti od vode i pustiti da se ohladi. Ohlaen krompir iseci na kockice otprilike oko 1 cm.

U teflonskom tiganju staviti sve zacine i ulje i staviti na vatru da zacini dobiju zlatno žutu boju odnosno da blago zarumene.

Dodati iseckan krompir i pustiti da se lagano zapece i da krompit poprими sve zacine. Blago promešati da bi se zacini uhvatili i s druge strane. Ukrasiti listicima peršuna. Prijatno.

Savet

Krompir spremljen na indijski nain je izvrstan, prelepog ukusa. Može biti i glavno jelo, a možete ga služiti kao prilog. Probajte.