

Krompir na indijski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Oljustiti krompir i staviti da se kuva. Obaren krompir ocediti od vode i pustiti da se ohladi. Ohla?en 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 način je izvrstan, prelepog ukusa. Može biti i glavno jelo, a možete ga služiti kao prilog. Probajte.