

Lovacki krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **100 g** slanine
- **2** šargarepe
- **40 g** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **300 ml** suppe od kocke
- **150 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** seckane mirošije
- **1 kašičica** seckanog peršuna
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Krompir i šargarepu nasecemo na deblje kolutove i stavimo da se kuva - obari. Za to vreme maslac rastopimo i propržimo slaninu iseckanu na kockice, dok ne postane hrskava. Izvadimo je na tanjir, pa na istoj masnoci kratko propržimo brašno. Sipamo supu i uz stalno mešanje kuvamo dok se sos ne zgusne. Zatim dodamo pavlaku, peršun, mirošiju, so, biber i prethodno obareni krompir i šargarepu. Lagano promešamo par minuta i serviramo sa parčicama slanine posutim preko svega.

Savet

U jelo možete dodati i malo seckanog sremuša umesto peršuna, dodatno će osvežiti jelo.