

Krompir sa kajmak prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **po potrebi**voda
- **2 kašike**suvog biljnog zacina

Za preliv:

- **100 g**malo zrelijeg kajmaka
- **2 cen**abelog luka
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**svežeg peršunovog lista

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kockice pa staviti u šerpu, naliti vodom, dodati zacin, pa kuvati oko 15 minuta, da se krompir ne prekuva da se ne bi raspadao. Odmah krompir procediti.

Preliv. Kajmak staviti u šerpicu da se skroz rastopi (mešati da ne zagori)..dodati sitno seckani beli luk, kratko propržiti na kajmaku, pa dodati pavlaku i odmah preliti preko krompira. Naseckati svežeg peršuna preko i odmah poslužiti.

Savet

Možete služiti kao jelo ili kao prilog nekom mesu odlično je! Prijatno.