

Nasuvo sa krompirom i pržena slanina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** krompira
- **200 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** mlevene paprike
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- peršun
- biber
- beli luk u prahu
- **1 kg** sveže slanine
- ulje za prženje

Priprema

Krompir oguliti, iseci na manje kocke i staviti u veliku duboku šerpu da se kuva, dodati malo soli u vodu. Brašno i so pomešati dodajući po potrebi mlake vode i umesiti testo, zatim ga razviti u vecu tanju koru i raseci na trake. Kada je krompir na pola kuvan može se dodati testo koje se cepka na komdice dok se ne potroše sve trake. Kuvati dok se testo ne skuva, ali pripaziti da se ne prekuva. Crni luk sitno iseckati i propržiti u tiganju na malo ulja, kada je gotov umešati mlevenu papriku i ostaviti sa strane. Krompir i testo ocediti, vratiti u šerpu i preruciti luk, sve dobro promešati i zaciniti. Slaninu iseci na deblje prugaonike zaciniti po želji (ja sam koristila šta god sam imala od zacina, a ukus je bio savršen) i peci u tiganju na zagrejanom ulju dok nedobije crvenu boju i postane hrskava. Još lepše se pece u gril tiganju na malo ulja. Prženu slananinu poreati u posudu obložena ubrusom i pokriti alu folijom da bi zadržala mekocu. Služiti uz zelenu salatu ili kisele krastavce...

Savet

Razmišljajui šta da kuvam setim se ovog jednostavnog ruka. Moram priznati da izbegavam testo, krompir i masno meso, ali ovoga puta nisam brojala kalorije jel je bilo tako ukusno da nisam mogla odoleti ;)