Krompir sa sremušem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 veze**sremuša
- **1 kašcica**belog luka u granulama
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašika**maslaca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati. Kad je gotov, prohladiti i i seci na kocke. Sremuš oprati i iseckati na krupnije trake. Ugrejati maslinovo ulje, pa kad se zagreje, spustiti u njega sremuš, promešati, tek da zamiriše, i odmah dodati krompir. Ubaciti maslac, smanjti vatru i pržiti da fino porumeni. Zaciniti po ukusu.

Savet