

## ***Pijani krompir***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1/2 l** piva
- so
- biber
- bosiljak

### **Priprema**

Oljuštiti i iseci krompir na debljinu od 5 mm, crni i beli luk iseci na kockice.

Režati u 7uvec pleh red krompira, pa posuti crnim i belim lukom, zaciniti, pa opet porežati red krompira, zaciniti i zaliti pivom.

Peci na temperaturi od 200 C, dok krompir ne porumeni (promešati krompir jednom, da onaj što je bio dole bude gore i obrnuto, da bi svi krompiri porumeneli).

### **Savet**

Služiti uz meso. Krompir od piva bude mek, alkohol ispari, ostane samo fina aroma. Prijatno :-)