Krompir u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2** paradajza
- **1 kašicica seckanog**peršunovog lišca
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera

Priprema

Krompir oljuštiti i iseckati na kockice. Na zagrejanom ulju pržiti krompir tako da sa svih strana uhvati koricu. (blago porumeni).

U drugom tiganju propržiti sitno iseckan crni i beli luk, zatim dodati oljušten i iseckan paradajz, so, biber i peršun. Naliti malo vode, a zatim dinstati petnaestak minuta.

Sjediniti krompir i paradajz sos pa dinstati sve zajedno još oko dvadeset minuta.

Savet