Krompir na starinski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **100 g**pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **3**paradajza
- **malo** ulja
- **malo** soli i slatke aleve paprike
- **malo** vode

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kolutove. Luk iseci na rezance i prodinstati na malo ulja, dok ne omekša. Skinuti ga sa vatre pa mu dodati opran pirinac, so i kašicicu aleve paprike. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice.

U posudu za pecenje staviti sloj krompira, pa sloj luka i pirinca, sloj paradajza, pa opet sloj krompira... Ja sam pravila u vatrostastalnoj ciniji koja je manja, pa imam 3 reda krompira (donji, srednji i krajnji gornji), a ako se rea u uvec pleh bice 2 reda, bitno je da se završi krompirom. Gornji sloj poprskati uljem i naliti vodom da ogrezne.

Peci u rerni dok krompir ne porumeni, a voda ispari 40-45, prvih 20 minuta na 200 C, posle smanjiti na 150. Služiti uz meso.

Savet

Veoma brzo i ukusno. Prijatno :-)