

Krompir sa sos prelivom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** cajne
- **1** paprika (babura)
- **1/2 gl**avice crnog luka
- paradjz sos
- **300 g** šampinjona

Ostalo:

- **500 g** mladog krompira
- maslinovo ulje

Priprema

Dodati u ne zagrejani tiganj jedan cep maslinovo ulje, ostaviti na ringli da se zagreje. Posle dodati iseckani luk (što sitnije), pola paprike (što sitnije) i ostaviti da se izdinsta. Za to vreme dok se dinsta, iseckati sitno 300 g cajne. Mlad krompir ocistiti i iseci na kolutice. U namazani pleh poreati mlad krompir i dodati pola iseckane paprike. Papriku rasporediti po plehu i ostaviti da se malo zapece na 200 stepeni. U tiganj dodati sitno iseckanu cajnu sa paradajz sosom i mešati dok se malo ne zgusne. Kada se malo zgusne dodati sitno iseckane šampinjone i dodati još paradajz sosa. Ostaviti sos koji se krcka u tiganj narednih 2 minuta. Posle tih 2 minuta izvaditi pleh iz rerne sa malo prepecenim krompirom i sos preliti preko krompira i ostaviti 15-20 minuta u rerni na 200 stepeni da se zapece.

Savet

Uz ovaj obrok možete prepei hleb, možete dodati bilo koji majonez preliv, pavlaku. Prijatno vam želim.