

## ***Ljuti krompir***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** g krompira
- **300** g paradajza
- **1** **ljuta** papricica
- **malorigana**
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** so
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na kockice. Paradajz oljuštiti i iseci na manje kockice, a ljutu papricicu na najsitnije.

U tiganj staviti kockice krompira da se prže. Ispržene krompirice vaditi na ubrus ili salvetu da se ocedi višak masnoce.

Pripremiti salsu, na malo ulja propržiti papricicu, dodati paradajz i zacine i krekati 15ak minuta.

Gotovu salsu preruciti u dublji sud i izmiksati štapnim mikserom.

Pomešati krompir i salsu i služiti kao prilog.

Prijatno!

## **Savet**

Jednostavno i brzo, ukusno i pikantno. Služiti uz neko meso, slaninu... Prijatno :-)