

Vrceni krompiri u zemljanom uvecu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog krompira
- **200 g** crnog luka
- **1 manji** paradajz
- **1 šoljica** pirinca
- **1 dl** ulja
- **1 manja glavica** belog luka
- soli po ukusu
- **maloleve** paprike
- **malobibera**

Priprema

Crni luk oljuštite, isecite na rebarca i stavite na tihoj vatri da se dinsta. Najbolje je ako imate **smederevac**, pa se lagano krcka. Dok se luk dinsta, ocistite krompir i pažljivo nožem izdubite krompire.

Podmažite uvec uljem i poredjajte krompire. U dinstani luk dodajte, narezan paradajz, pirinac i krompir koji vam je ostao od dubljenja-vrcenja. Prodinstajte sve još pet minuta, dodajte malo soli, bibera i aleve paprike.

Ovim filom napunite krompir, pospite sve sitno seckanim belim lukom. Nalijte pažljivo vodom.

Prekrijte listovima svežeg kupusa i stavite da se krcka na plotni **smederevca**.

Neka se tako krcka tridesetak minuta, onda premestite u zagrejanu rernu i zapecite krompire.

Poslužite toplo, meni je najslae uz belolucene paprike ili uz salatu od krastavca.

Savet