ušpajz krompir + kobasica

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 cena**belog luka
- **8 dl** vode
- **1 kašicica** bibera
- **po ukusu**so
- **3 kašike**ulja
- **1 kašike** brašna
- **1 kašicica** aleve paprike

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kockice. Beli luk iseci na što sitnije kockice.

Staviti krompir i beli luk u šerpu, posoliti i pobiberiti, pa naliti vodom da ogrezne. Kuvati oko 30 minuta, dok se krompir ne skuva (ako je potrebno dodati još oko 1 dl vode, jer prilikom kuvanja dosta vode ispari).

Staviti ulje da se zagreje, pa dodati brašno, mešati da nema grudvica, a zatim umešati i alevu papriku.

Tako dobijenu zapršku sipati u kuvan krompir, promešati i kuvati oko 2-3 minuta.

Služiti odmah uz pecenu suvu domacu kobasicu.

Savet

Davno nismo spremali krompir na ovaj nain, pomalo zaboravljen recept. Brzo, jednostavno i ukusno. Prijatno