

Restovan krompir (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **200 ml**paradajza iz flaše
- **50 ml**ulja
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**suvog zacina

Priprema

Crni luk iseci na rebarca, pa ga upržiti na ulju. Dodati paradajz iz flaše i krckati 20ak minuta.

Za to vreme, u slanoj vodi skuvati 4 oljuštena krompira. Kada krompir bude kuvan, ocediti od vode i grubo usitniti.

Sjediniti krompir sa paradajzom i lukom, pa mešati na laganoj vatri još 3-4 minuta.

Savet