Krompir sa susamom i dinstane pecurke



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za krompir:

- **400 g**krompira
- **1 kašika**ulja
- **2 kašike**susama
- **1 kašicica**soli

Za pecurke:

- **250 g**pecurki
- **1/2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**suvog zacina
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**paradajz pirea
- **1 kašika**ulja

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na rebarca posoliti i pouljiti ga izmešati i istresti na pleh koji je obložen pek papirom posuti susamom i peci na 200°C dok ne porumeni.

Luk crni i beli sitno naseckati te staviti u tiganj da se dinsta. Pecurke naseckati sitno i dodati u tigan. Zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom pred kraj dodati paradaz pire.

Savet

Brz i zdrav obrok kao prilog uz ovo sam sluzila pecenu papriku i salatu od cvekle