

Fondant krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g putera
- **4** krompira
- **75 ml** bistre supe
- **2** cenabelog luka, grubo isecenog
- **2** grancicetimijana
- so
- sveže mleven biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Istopimo puter dok ne zapeni. Spustimo u njega krompir (oljuštena i isecena kružno u približno iste komade) i na srednjoj temperaturi pržimo 5 do 6 minuta. Ne okrecemo ga. Okrenemo i ponovo pržimo još 5 minuta. Uspemo zatim bistru supu (pažljivo!) i dodamo beli luk i timijan. Poklopimo i krckamo oko 10 minuta.

Savet

Pravili smo srnetinu i trebao nam je krompir spremljen da odgovara ovom jelu. Odluili smo se za fondant krompir i zaista je super kombinacija.