

## ***Peceni krompir i sataraš***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Krompir:**

- **1 kg** krompira
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **70 ml** ulja
- voda

#### **Sataraš:**

- **1 manji** struk praziluka
- **5** srednjih paprika (svežih)
- **1** ljuta papricica
- **3** srednja paradajza
- **200 g** šampinjona
- **50 ml** ulja
- suvi biljni zacin
- sveže mleveni biber

### **Priprema**

Krompir: Krompir ocistiti i iseci na krugove (ili kako moja majka kaže - na parice), debljine 0,5cm. Iseceni krompir staviti u dublju posudu i posuti sa biozacinom. Promešati.

Pripremljeni krompir izruciti u, odgovarajuci, pleh (koji ide u rernu). Preko krompira sipati ulje. Sve preliteri sa vodom, toliko, da krompir bude pod vodom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Krompir peci dok ne ispari sva voda (na dnu pleha treba da ostane samo malo tecnosti) i dok krompir, koji je na površini, ne dobije rumenu boju. Peceni krompir poslužiti sa satarašem.

Sataraš: Praziluk sitno iseckati. Paprike (slatke i ljutu) iseci na kockice. Paradajz oljuštiti i iseci na kocke. Šampinjone iseci na deblje listice.

Ulje staviti u dublju posudu i staviti na šporet, da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani praziluk, paprike i paradajz. Promešati, posuti, po ukusu, biozacinom i biberom, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati.

Kada se sok, koji je paradajz pustio, malo zgusnuo, dodati isecene šampinjone i nastaviti sa prženjem.

Sataraš pržiti dok sva tecnost, koju je povrce pustilo, ne ispari. Probati, i ako treba dosoliti, pa poslužiti, kao dodatak, pecenom, krompiru.

## **Savet**