

## *Restovan krompir - na moj nacin*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** belog krompira
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 manji struk** praziluka (zeleni deo)
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašicica** belog bibera
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **80 g** maslaca
- **1 kašicica** tucane, ljute, paprike
- **1 kašika** slatke aleve paprike
- voda
- so

### **Priprema**

Retko ko, od domaćica, ne zna za restovani krompir. Pravile su nam ga bake, majke, sada ga pravimo mi, svojoj deci. Ja sam odlučila da malo promenim recept, i da opšte poznati recept, za spremanje restovanog krompira, pretvorim u nešto novo... Nadam se da će vam se svideti!

Krompir oljuštiti i iseci na kocke, srednje velicine. Crni luk, beli luk i zeleni deo praziluka, sitno, iseckati.

Iseckani krompir staviti u, odgovarajuću, posudu, prelitati ga vodom, posoliti, po ukusu, i staviti da se kuva. Kuvani krompir procediti od vode.

U tiganj staviti maslac i staviti na šporet, da se maslac rastopi. U rastopljeni maslac dodati iseckani crni luk, beli luk i praziluk. Promešati, poklopiti i dinstati, na srednjoj temperaturi, dok luk ne omekša.

Kada je luk omekšao, posuti ga sa belim biberom, kurkumom, suvim biljnim zacinom, tucanom, ljutom, paprikom (ko ne voli ljuto. ili se sprema za decu, ovu papriku ne koristiti) i alevom paprikom. Dobro promešati, pa ubaciti, isce?eni, krompir.

Krompir, blago, promešati, da se sjedini sa ostalim sastojcima (ja sam to uradila pomocu dve varjace, da bi mi krompir ostao ceo, da se ne raspadne, prilikom mešanja).

Restovani krompir poslužiti sa prilogom i salatom, po želji (ja sam ovog puta ubacila dimljenu piletinu i zelenu salatu sa rotkvicama). Prijatno!

**Savet**