

Testo sa krompirom (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednjakrompira**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašikica** crvene zacinske paprike
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **maloulja**
- **250 g**testenine

Priprema

Testo ili kupite ili sami umesite, ja sam mesila, testo nisam jako rastanjila i rezala sam na kockice. Krompir oguliti, iseci na kockice i staviti kuvati u posoljenu vodu. Kuvan krompir procediti. U drugu šerpu sipati vodu, posoliti i kad provri dodati testeninu da se kuva. Skuvanu testeninu procediti. U tavu sipati malo ulja, prepržiti sitno seckani luk, kad dobije zlatnu boju, skloniti sa vatre i dodati papriku, promešati. Dodati krompir, promešati, dodati testeninu, promešati, posoliti po ukusu i pobiberiti. Jesti uz salatu, jednostavno i fino.

Savet