

Krompir i paprika iz tiganja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 velikacrvena paprika**
- **2 vecakrompira**
- **1 manjiluk**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **malo ulja**
- **maloperšunovog lista**

Priprema

Prvo krompir ogulite, isecite, u zdelu sipajte hladnu vodu i stavite krompir (to omogućuje uklanjanje viška škroba) da stoji u vodi 30 minuta. Paprike operite, izvadite semenke, isecite malo vece komade i stavite ih na upijajuci papir. Krompire izvaditi iz vode i staviti na upijajuci papir. Luk iseci na kriške malo deblje, u tiganj staviti malo ulja, staviti luk, krompir, posoliti i pržiti na laganoj vatri uz povremeno mešanje. Poklopiti sa poklopcem. Povremeno promešati i okrenuti krompire. Desetak minuta pred kraj (dok krompiri nisu skroz ispeceni) stavite paprike, kad su vec krompiri skoro gotovi, bolje je da ih ne mešate, vec samo protresite tiganj. Servirajte i pospite sa biberom i seckanim peršinovim listom. Jeli smo sa suvim mesom. Rebra sam stavila kuvati oko 30 minuta, procedila i na malo ulja prepekla da budu krckavi iz vana, a meka iznutra Prijatno. :)

Krompir 30 minuta da stoji u hladnoj vodi.

Luk mi krompir pržiti na laganoj vatri.

Staviti paprike i kad je pecen krompir skloniti da se malo ohladi.

Servirati. :)

Savet