

## ***Restovani krompir (6)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **1 velika glavica** crnog luka
- **5 kašika** ulja
- **1 kašika** aleve paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i ceo staviti da se kuva. Gotov krompir iseci na kocke. Crni luk iseci na rebarca. U duboki tiganj sipati ulje i na srednjoj temperaturi dinstati luk dok blago ne požuti potom dodati kuvani krompir, alevu papriku i zaciniti solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Mešati 2 minuta na srednjoj temperaturi.

### **Savet**