

Dinstane polutke krompira



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompira
- 30-40 g putera
- 3 kašikeulja
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice suvog biljnog začina
- 1/2 kašičice bibera
- 1/2 kašičice aleve paprike
- 1/2 kašičice svežeg iseckanog peršuna ili suvog

Priprema

Oljuštiti krompire i iseci ih na polutke. Najbolje je ako su srednje velicine, a ako su bas krupni isecite ih na cetvrtine. Šerpu ili duboki tiganj podmazati puterom pa dodati ulje. Dodati dva prsta vode pa staviti na vatru. Kad voda hoce da prokljuca poreati po dnu polutke krompira i u sredinu staviti ostatak maslaca pa dinstati krompir na tišoj vatri.

U posudi pomešati začine sem peršuna.

Posuti po krompiru.

Krompir dinstati oko sat vremena dok voda ne uvri. Posle 20-25 minuta okrenuti polutke na neravnu stranu i dalje dinstati.

Pred kraj kad se krompir lagano zapekao pažljivo ga okrenuti nazad tj. da ravna strana bude na dnu i da se i ona zapece. Tada posuti peršun (ili ruzmarin) po krompiru. Za par minuta i donja strana ce se zapeci i biti rumena, a voda ce sasvim uvriti. Krompir u pocetku dinstam na 3. (od 9) a pred kraj na 4. da se blago zapece. Tada je krompir gotov. Prohladiti ga i služiti.

Savet

Leti kad su velike vruine i kad ne bih da palim rernu ovako spremim polutke krompira na ringli. Krompir je veoma ukusan, spolja rumen, a unutra mekan. Služiti ga kao prilog nekom mesu mada ga ja volim i samog jesti uz salatu.