

Dinstani krompir sa belim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manje glavice crnog luka**
- **1 šaka** svežeg peršuna
- **350-400 g** pileceg belog mesa
- **700-800 g** krompira
- **2 kašicice** senfa
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašicice** bibera
- **malo** bosiljka

Priprema

Meso saseckati na kockice. Krompir oljuštiti i oprati. Luk ocistiti. U secka staviti luk, 1 svež krompir i peršun. Sve usitniti i staviti u šerpu sa soljom vode da krcka. Dodati so.

Ostatak krompira saseckati na komade. U šerpu u kojoj vec krcka luk dodati meso i primesati. Zatim dodati i krompir i sjediniti. Nalijte vode da se prekrije smesa i ostavite da se krcka na umerenoj vatri. Povremeno, lagano promešajte varjacom i dolijte malo vode, ako je potrebno dok se krompir ne skuva.

Kada se krompir skuva i necete više dolivati vode, izvadite par komada i ispasirajte ih viljuškom. U šerpu dodajte senf, kari, bosiljak, biber i soli po ukusu. Zatim viljuškom dodajte ispasirani krompir i razbijte malo istom. Iskljucite šporet i ostavite da se krcka još par minuta pa poslužite toplo.

Savet

Jako ukusan, brz i jednostavan ruak. Pored toga što nema zaprške ni ulja, jedina masnoa dolazi iz mesa, koje inae nije i nesto mašno, nije toliko ni orbasto, a opet dovoljno da se pojede nesto na kašiku. :)