

Restovani krompir (7)



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 veka krompirakrompira
- 1 veka glavicacrnog luka
- ulje

Zacini

- po ukususuvi biljni zacin
- biber
- mlevena slatka paprika

Priprema

Oguliti krompir i iseci ga na kolutove. Skuvati u vodi sa malo soli, ali paziti da se ne prekuva. U posebnom tiganju na malo ulja i vode prodinstati glavicu luka, kada omekani, dodati proceen krompir, zacine, po želji dodati i npr seckani peršun, ukus je lepši. Promešati i ostaviti još oko 5 minuta na laganoj vatri da se proprži i da se sastojci sjedine.

Poslužiti ili kao samostalno jelo ili kao dodatak uz meso npr. Ovo je mera za manju porciju, dovoljnu za dve osobe.

Savet

Prijatno!