

## Krompir na tepsiju



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **4**cena belog luka
- **oko 1 dl**maslinovog ulja
- **2**lista lovora
- **2 kašike**paradajz-paste
- **1/2 kašice**mlevenog kima
- **1/2 kašice**origana
- **1 kašica**soli
- **1/4 kašice**sveže mlevenog bibera
- **1 kašica**slatke tucane paprike

### Priprema

Oljuštiti i oprati crni luk, prepoloviti glavice, pa ih ostrim nožem iseci na tanka rebarca. U vecu šerpu sipati ulje i zagrijati ga na tihoj vatri. Dodati iseckan luk i pržiti dok ne bude omekšao. Oguliti i oprati krompire, a zatim ih iseci na krupnije komade i dodati isprženom luku. Promešati i preliter hladnom vodom tek da krompir malo ogrezne. Ne preterivati s vodom jer ce biti potrebno duže kvanje da bi isparila. Dodati lovorov list, so i biber, napola poklopiti šerpu i dinstati, uz povremeno mešanje, na tihoj vatri oko 30 minuta. Krompir ne bi trebalo da se raspadne, stoga ga pokatkad bocnuti i proveriti u kojoj je fazi kvanja. U medjuvremenu ukljuciti rernu da se zagreje na 200°C.

Pripremiti tepsiju, premazati je uljem. Pripremiti beli luk, oljuštiti ga i iseci na tanke listice. Ako nemamo mleveni kim, oklagijom cemo izdrobiti kim u zrnju. Zaciniti krompir belim lukom, paradajz-pastom, origanom, mlevenim kimom i slatkim tucanom paprikom. Pažljivo promešati da ne bismo izdrobili krompir. Proveriti da li je krompir dovoljno slan, pa doterati ukus. Ako u šerpi nije ostalo nimalo tecnosti, preliti krompir s malo vode.

Prebaciti krompir iz šerpe u tepsiju, staviti u zagrejanu rernu i zapeci 15-20 minuta. Servirati odmah. Ovo jelo se ne podgreva.

## Savet

Recept koji se nalazi u svetogorskom kuvaru je postao, pikantan i veoma ukusan "krompir na tepsiju" iz monaške kuhinje. Ukoliko je trpeza mrsna, preko krompira posuti rendani sir. Ako jedemo meso, koje atoski monasi ne jedu, ovaj fino zapeen i aromatian krompir je odliian prilog uz pohovane šnicle ili roštilj.