Posni "lux krompir" na vodi



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg krompira
- 4 glavice crnog luka
- C-kesa za pecenje
- sosko za piletinu - (svi sastojci u ovom sosku su posni i ne sadrže ulje, malo vegete, soli...)

Priprema

Oljuštite i izrežite krompir na kriške. Luk iseckajte malo krupnije. Stavljajte u kesu malo krompira, malo luka, malo pospite soska, i vegetu i so i tako dok sve ne potrošite.

Ako želite, možete dodati, još neko povrce, npr. pecurke, šargarepu... Promuckajte kesu da se sastojci pomešaju. Stavite kesu u tepsiju.

Pecite oko 40-50 minuta i u toku pecenja, obrnite jednom kesu. Na kraju pažljivo odsecite vrh kese i izrucite sadrzaj u tepsiju.

Dodajte vrlo malo vode i stavite da se još malo pece. Oduševicete se, koliko je ukusno!

Savršen obrok za dane posta, cak i za one, koji poste na vodi! Prijatno! :)