

# **Krompir sa ajvarom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g krompira**
- **po potrebi ulje**
- **2 glavice crnog luka**
- **2 kašike ajvara**
- **6 kašikavoda**
- **po ukusu so**
- **po ukusu suvi zacin**

## **Priprema**

Krompir oljuštiti, dobro oprati, iseci na manje delove i staviti u šerpu. Naliti vodom, dodati suvi zacin i kuвати dok krompir ne omeša (da bude dobro skuvan).

U tiganj sipatj malo ulja, dodati sitno seckan crni luk, posoliti i staviti na vatru. Pržiti dok luk ne poprimi zlatno žutu boju. Dodati ajvar, vodu, mešat i kratko propržiti (2-3 minuta).

Skuvan krompir ocediti i dodati uprženu smesu sa ajvarom. Zaciniti po ukusu (dodati so i suvi zacin). Poklopiti i šerpu protresti kako bi se svi sastojci sjedinili. Servirati i poslužiti.

## **Savet**

Možete dodati i još neki zain (biber, peršun...), po sopstvenoj želji i ukusu. Prijatno!