

## ***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** kašika voda
- **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 kuvati dok krompir ne omekša (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 začin (biber, peršun...), po sopstvenoj želji i ukusu. Prijatno!