

## ***Maarski krompir***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 glavice luka
- 1 kg krompira
- 3 kašike ulja
- 1 kašika paradajz koncentrata
- 1/2 l supe od kocke
- 125g suve kobasice
- 1 kašika ljute aleve paprike
- biber
- so

### **Priprema**

Na dve kašike ulja dinstati luk isecen na kolutove, dodati zacine, paradajz i krompir isecen na klolutove. Naliti supom i kuvati na umerenoj temperaturi još dvdesetak minuta. Kada je kuvano, dodati kobasice isecene na kolutove i sve dobro promešati. Odmah služiti.