

Krompir u sosu od pavlake



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g krompira
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica ulja
- 50 g maslaca
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 100 g kisele pavlake
- 100 g slatke pavlake

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kocke, pa skuvati u slanoj vodi, oko 25 minuta i ocediti.

Na maslacu propržiti skuvan krompir, posoliti ga, pobiberiti i zaciniti suvim biljnim zacinom.

Umutiti slatku i kiselu pavlaku, pa preliti krompir. Kuvati još 5 minuta.