

Pasta sa lukom i krompirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **400 g** testenine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **maloulja**
- **po ukus** so, biber i začine
- **malo** crvene mlevene paprike

Priprema

Krompir ocistiti, oprati i iseci na kockice. Kuvati krompir u posoljenoj vodi 20 minuta ili dok ne omekša (pazite da se ne raskuva). Skuvani krompir procediti od vode i ostaviti sa strane.

Testeninu takođe skuvati u posoljenoj vodi i paziti da se ne raskuva. Procediti i ostaviti sa strane.

Luk iseci na sitnije i ispržiti ga na malo ulja. U pržeeni luk dodati malo aleve paprike.

Sve sastojke sjediniti. Dodati so, biber i začine. Pažljivo promešati da se skuvani krompir ne izgnjeci već da kocke ostanu ucelo. Poslužite toplo.

Savet