

Bareni krompir

Ovaj prilog se savršeno slaze uz sva jela od ribe i uz sve snicle...

1 Krompir ocistite, dobro operite, presecite na pola i stavite u serpu. Posolite i nalijte vodom tako da prekrije sav krompir. Ukljucite na najjacu temperaturu, poklopite serpu i pustite da prvori.

2

3

4

5

6 Kada krompir provi, smanjite temperaturu na umerenu i kuvajte jos oko 15-20 minuta. Pazite da se ne prekuva krompir.

7

8

9

Sastojci:

mladog krompira 500 g

sitno seckanog persuna 1 vezica

sitno seckanog belog luka 2-3 cena

solu malo

maslinovog ulja 2-3 kasike

11 Kada je kivan, ocedite ga od vode. Polovinu krompira isecite na kolutove, a polovinu na kockice, pa poredjajte na tanjir na kome cete poslužiti - na jedan kraj kolutove, a na drugi kockice.

12

13

14

15

16 Zagrejte u tiganju (na umerenoj temperaturi) maslinovo ulje i dodajte beli luk. Cim beli luk pocne da sisti sklonite sa ringle i prelijte preko krompira.

Napomena:

Pospite persunom i poslužite toplo.