

Kuvani krompir



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 cenabelog luka**
- **1 lovoroš list**
- **nekoliko zrnacrнog bibera**
- **2-4 kašikemaslaca**
- **4 vecakrompira**
- **so**

Priprema

Kad kuvate krompir za prilog setite se ovog i probajte i na taj nacin. U vodu stavite celi manji ili naseckani-prepolovljen veci krompir, koji ste ogulili, dodajte mu jedan-dva cena belog luka, jedan lovoroš list i nekoliko zrna crnog bibera. Dodajte hladnu vodu, zacinite soli i stavite da se kuva na srednjoj vatri. Je li krompir gotov proverite tako da u njega zabodete viljušku ili cackalicu. Unutrašnjost mora biti meka, no pazite da ga ne prekuvate kako se krompir ne bi raspao. Kada je kuvan, ocedite ga i izvadite sve dodatke koji su se kuvali uz krumpir. Preplovite još vruci krompir, dodajte mu dve do cetiri kašike maslaca sobne temperature, sve zavisi o kolicini krompira, pa zacinite tako što cete dodati so i biber. To je sve.

Savet