

# **Fondant krompir**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 gputera**
- **4krompira**
- **75 mlbistre supe**
- **2 cenabelog luka, grubo isecenog**
- **2 grancicetimijana**
- so
- sveže mleven biber

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Istopimo puter dok ne zapeni. Spustimo u njega krompir (oljuštena i isecena kružno u približno iste komade) i na srednjoj temperaturi pržimo 5 do 6 minuta. Ne okrecemo ga. Okrenemo i ponovo pržimo još 5 minuta. Uspemo zatim bistru supu (pažljivo!) i dodamo beli luk i timijan. Poklopimo i krckamo oko 10 minuta.

## **Savet**

Pravili smo srnetinu i trebao nam je krompir spremlijen da odgovara ovom jelu. Odluili smo se za fondant krompir i zaista je super kombinacija.