Krompir na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 veca**krompira
- **4 kašike**kecapa
- **4 kašike**paradajz pirea
- **1**crvena paprika
- **4**kisela krastavca
- **4 kašike**ajvara
- **100 g**kukuruza šecerca

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva. Voda kad provri kuvati 5 minuta. Krompir izvaditi iz vode malo prohladiti pa izrendati na krupni deo rendeta zaciniti solju i biberom promešati. Ruke pokvasiti vodom pa formirari male pljeskavice. Teflonski tiganj podmazati uljem pa na srednjoj temperaturi pržiti krompir da porumeni lepo sa obe strane.

Prženi krompir prebaciti na podmazanu tepsiju pa svaku pljeskavicu premazati mešavinom paradajza i kecapa i poreati iseckanu crvenu papriku. Peci na 200°C dok paprika ne bude pecena. Preko gotovog krompira poreati kisele krastavcice isecene na kolutove, ajvar i kukuruz šecerac.

Savet

Moze da bude kao prilog . Idealno za post