icoka-prilog



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**cicoke
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1** mladog belog luka
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Veliki broj recepata sam podelila sa vama, evo prešla sam brojku od 500, nadam se da ce vam se i ovaj svideti i da ce neko od vas da ga isproba. icoka ili divlji krompir, veoma je zdrav, može da se jede sirov ili kuvan. Ja sam se odlucila za kuvan kao prilog uz pecene kobasice. icoke dobro oprati od zemlje. U šerpu sipati vodu, so i stavti oprane cicoke, na laganu vatru da se kuvaju. Vreme kuvanja ovisi od velicine cicoka. Nakon desetak minuta kuvanja trebalo bi da su kuvane. Procedite vodu, ogulite cicoke. U tiganj na maslinovom ulju, iseckajte mladi beli luk, prepržite ga jedan minut, samo malo stavite oguljene i iseckane cicoke, so, biber i promešajte. Probajte ako niste.

Savet