



## NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- dober ščep soli in popra
- 6-7 krompirjev
- 1 velika čebula
- 2 žlici ocvirkov v masti
- malce majarona

## Pečeni krompir s čebulo in ocvirki

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več receptov lahko najdete na [www.ljubeznipolnaskleda.si](http://www.ljubeznipolnaskleda.si)

Krompir skuhamo in olupimo. S tem, ko krompir najprej skuhamo, predem ga popečemo, dosežemo to, da ima krompir zunaj skorjico, notri pa je puhast. Ko je skuhan ga narežemo na kolobarje debeline slabega centimetra. Čebulo prav tako narežemo in sicer na čim manjše koščke. V ponev dodamo mast z ocvirki in jih stopimo in malce popečemo da postanejo zlato rjave barve. Dodamo jim čebulo, ki jo prav tako pražimo do zlato rjave barve. V ponev nato stresemo narezan kuhan krompir in vse skupaj premešamo. Krompir pražimo kakšnih dobrih deset minut, da se malo zapeče in postrežemo.

Dober tek!