

# PRAŽEN KROMPIR

## Sestavine:

10 krompirjev  
1 čebula  
50 g olja (po želji tudi mast)  
peteršilj  
sol  
popper  
1 zajemalka juhe

## Postopek priprave:

Za **pražen krompir** najprej skuhamo še cel, neolupljen krompir. Vroč krompir olupimo ter narežemo na tanke rezine. Čebulo zrežemo na tanke kolobarje.

V ponvi segrejemo olje in na njem popražimo čebulo, da postane blede rumena. Dodamo rezine krompirja, posolimo in popopravimo, dobro premešamo in pokrito pražimo, da krompir na spodnji strani rahlo porumeni. Krompir zalijemo z juho in počasi pražimo.

**Pažen krompir** potresemo s peteršiljem in postrežemo.

## Nasvet:

Praženi krompir je odlična priloga k pečenemu mesu.