



Krompir

V 16. stoletju, ko so si na jugu Italije omislili pico, so se ljudje prehranjevali predvsem z živili, pridelanimi na lastnem vrtu in okoli hiše. Tako so na ostanke testa položili malce paradižnika, sira, rib, dodali česen in oljčno olje ter jed posuli z origanom. Tokrat bomo testo zamenjali s krompirjem.

ANKA PELJHAN, WWW.KUHNAPATO.SI
FOTO LJUBO VUKELIČ

Krompirjeva pica

SESTAVINE

- 2 velika krompirja
- kos mocarele
- 6 zelenih oliv
- žlica kaper
- 2 paradižnika
- 1 mlada čebulica
- 2 kosa šunke
- origano
- bazilika

NO, PA ZAČNIMO:

- 1 Krompirja počasi skuhaj, da se ne razpočita.
- 2 Neolupljena prereži na pol in izdolbi sredico.
- 3 Nasekljaj mocarelo, kapre, paradižnik, mlado čebulico, olive in šunko.
- 4 Vse zmešaj in dodaj baziliko.
- 5 Z mešanico napolni krompirja.
- 6 Potresi z origanom in daj v pečico za 15 minut. Postreži takoj!

ZELO PRAKTIČNO!

- na podlago namečeš, kar ti ponuja hladilnik
- lahko je le paradižnik in malce sira
- z načrtovanjem, iz česa boš pripravil nadev, zlahka krepiš domišljijo
- hitro pripravljena jed, če te presenetijo lakota
- dovolj dober prigrizek za nenapovedan obisk
- nekaj za v usta ob večernem pogovoru za mizo

