

## Začinjeni krompir paprikaš

za 2-3 osobe

### Sastojci:

- 5-6 krompira srednje veličine
- 1 konzerva paradajz pelata
- 1 srednji ljubičasti luk
- 1 list lovora
- 1 štapić cimeta
- ½ kašičice kurkume
- ½ kašičice kajenske paprike (manje ako ne volite ljutkasto)
- ½ kašičice kumina u zrnu
- 1 kašičica korijander u zrnu
- ¾ kašičice crnog bibera u zrnu
- 3 zrna kardamoma
- 2 karanfilića
- 1 kašičica garam masale
- 1 kašičica svežeg đumbira, sitno rendanog
- 1 kašičica soli ili po ukusu
- voda, maslinovo ulje
- peršun, mladi luk

### Priprema:

Krompir ogulite pa isecite na osmine. Crni luk sitno naseckajte.

U mlinu sameljite kumin, korijander, biber, kardamom i karanfilić. Pomešajte sa kurkumom i garam masalom.

U šerpi zagrejte par kašika ulja, pa stavite štapić cimeta i list lovora. Pržite 20-30 sekundi pa dodajte crni luk, miks začina i đumbir, pržite par minuta ili dok začini ne zamirišu, pazeći da ne zagore. Dodajte krompir pa promešajte, i opet pržite par minuta. Dodajte pelat i vode tek toliko da krompir ogrezne. Posolite, promešajte, sačekajte da provri pa smanjite da se lagano krčka poklopljeno sve dok krompir ne omekša i sos se ugusti. Ako se desi da se sos ugusti ranije dolijte još malo vode. Kada je skuvano, sklonite sa ringle i ostavite da malo odstoji.

Pred služenje pospite sitno naseckan peršun i malo mladog luka. Služite uz grčki jogurt.