

Zemlja i nebo

300 g krvavice
300 g jabuka
1 kašika šećera
1 kesica cimet šećera
10 g margarina
so i biber
2 glavice crnog luka
1 praziluk (beli deo)
1 kašičica slatke mlevene paprike
ulje za prženje
1 kašika suvog začina

Pire krompir

600 g krompira
30 g margarina
1 dl toplog mleka
so i biber

Dekoracija

svež peršun

Način pripreme

1. Skuvati oljuštene krompir i od njega sa margarinom i mlekom napraviti pire, začiniti po ukusu solju i biberom.
2. Jabuke oljuštiti, iseći na kriške. Dinstati ih sa malo vode, cimet šećerom i šećerom sve dok višak vode ne ispari, a jabuke omekšaju. Po potrebi dodavati još vode. Pred kraj dodati margarin.
3. Luk očistiti i iseći na rebarca, a praziluk na kolutove, začiniti suvim začinom. Pržiti na malo ulja dok ne omekša i karamelizuje se. Po potrebi dodavati malo vode tokom procesa. Začiniti mlevenom slatkom paprikom.
4. Krvavicu opeći na tiganju do tamne boje sa obe strane.
5. Servirati toplo, dekorisano seckanim svežim peršunom.