Peceni mladi krompirici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mladih krompirica
- so
- ulje

Priprema

Staviti ulje u pleh, da pokrije dno, pa ga staviti u rernu da se ugreje, na 200 stepeni. Za to vreme oljuštiti krompir, pa svaki krompir zaseci na po 0,5 cm razdaljine, pazeci da se ne isece krompir do kraja. Tako iseceni krompir poreati u pleh, posoliti ga (po ukusu), preliti sa vrelim uljem (iz pleha) i staviti da se pece. U toku pecenja nekoliko puta vaditi krompir i prelivati ga sa vrelim uljem, iz pleha, da bi dobio hrskavu koricu. Kada se krompir ispece izvaditi ga iz pleha, da ne bi upio masnocu. Poslužiti ga uz prilog po želji.

Savet