

Krompir Drugacije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira
- **200 g** prezli (poželjno domace)
- **2 kašike** mediteranskog zacina
- oregano, ruzmarin, korijamder
- **malocimeta**
- belanca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Krompir sa ljuskom skuvamo dok je skoro kuven, oko 20 minuta. Zatim ga oljuštmo i isecemo na cetiri dela.

Uvaljamo ga prvo u ulupano belance, zatim u prezle koje smo prethodno zacinili mediteranskim zacinom.

Ulje dobro zagrejemo ali cim spustimo krompir u njega smanjimo temperaturu. Krompir pecemo po nekoliko minuta, sa svake strane dok ne porumeni.

Ja sam servirala uz ljute kobasice i zelenu salatu. Prijatno

Savet

Obino za ovaj recept koristim krompir vrste Desire. Zato što se može lepo skuvati, nije brašnjast i lepo se ispee. Skinem lјusku zato sto je jako tanka, ali da je deblja ne bih je skidala.