

Peceni krompir



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **50 gmargarina**
- **50 mlmaslinovog ulja**
- **1 cenbelog luka**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikaperšuna**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**

Priprema

Krompir ocistiti i po dužini odrezati jednu tanku krišku, da krompir može cvrsto stajati na podlozi. Zarezati na tanke ploške (paziti da se ne zareže do kraja-krompir mora ostati u komadu). Krompir staviti da se kuva u slanoj vodi. Kuvati ga nekoliko minuta i izvaditi, te staviti u pleh za pecenje. Izmešati otopljeni margarin, maslinovo ulje, sitno iseckani beli luk i peršun i to pažljivo prelitи preko krompira. Nastojati da smesa ude izmedu narezanih ploški krompira. Peci u rerni oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet