Socan i jednostavan krompir



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2-3 glavice**crnog luka
- **1-2**šilja zelene paprike
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**zacin za krompire
- **1-2 kašike**ulja

Priprema

Isjecen i opran krompir posoliti i staviti suvi biljni zacin i zacina za krompir i sve promiješati, u tepsiju staviti krompir za pecenje i luk isjecen ne presitno, preliti sa uljem i sve promiješati. Prekriti sa alu folijom (ili poklopcem ukoliko ga tepsija ima). Peci na 250 stepeni u rerni oko 30 minuta, tj. dok krompir ne bude mek, skloniti foluju i ostaviti još 5-10 minuta u rerni.

Savet