

Najbolji krompir



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **5 cenova** belog luka
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **250 g** maslaca
- **1 grancica** svežeg ruzmarina
- **po ukusu** aleva paprika

Priprema

Ogulite krompir i ubacite ga u ključalu slanu vodu. Kuvajte ga 8-10 minuta. Potom ga stavite u cediljku za testeninu da se ocedi i malo prohladi. Potom ga isecite nepravilno i narežajte na pleh. Gledajte da se krompiri ne dodiruju. Politi malo ulja preko krompira i začiniti suvim začинима. Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 C. Posle otprilike 10 minuta ubaciti izgnjecen beli luk sa sve koricom. I maslac iseckan na kockice i smanjiti na 150 C. Potom peci još nekih 30 minuta tj, dok krompir ne bude fino rumen. Nekoliko minuta pre izvlacenja ruzmarin izmrviti po krompiru i vratiti u rernu. Uživajte!

Savet

Ako hoćete tanku hrskavu koricu koristite ulje i maslac. Ako hoćete debelu hrskavu koricu koristite ulje i gušćiju mast.