

Najbolji krompir



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **5 cenovabelog luka**
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**
- **250 g** maslaca
- **1 grancica** svežeg ruzmarina
- **po ukusu** aleva paprika

Priprema

Ogulite krompir i ubacite ga u kljucalu 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 nareajte na pleh. Gledajte da se krompiri ne dodiruje. Politi malo ulja preko krompira i zaciniti suvim zacinima. 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 izmrvti po krompiru i vratiti u rernu. Uživajte!

Savet

Ako hoete tanku hrskavu koricu koristite ulje i maslac. Ako hoete debelu hrskavu koricu koristite ulje i gušiju mast.