# *Krompir sa susamom*




težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 kg** mladog krompira
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **3 kašike** susama
- **2 kacišice** karija
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašike** masti

## Priprema

Rernu ukljuciti na 200 C da se ugreje. Krompir ocistiti, oprati i saseckati. U tepsijicu staviti mast i krompir. Zaciniti biljnim zacinom i karijem. Dodati malo aleve paprike (može i ljute, ako volite) i na kraju posuti susamom. Staviti da se pece i povremeno protresite ili promešajte krompir.

## Savet

Ukusni, krckavi, a mladi krompirii brzo budi gotovi :)