Krompiri sa zacinima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**krompira
- **4 kašike**ulja
- **1-2 cena**belog luka
- **1-2 kašicice**origana
- **po želji**suvog biljnog zacina i bibera

Priprema

Krompir dobro oprati pa ga obariti u ljusci da omekša. Obaren krompir oljuštiti i iseci na cetvrtine.

Luk izgnjeciti. Isecen krompir preliti sa uljem, posuti sa belim lukom, origanom, suvim biljnim zacinom i biberom. Izmešati pa sipati u pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni 25 minuta.

Savet

Ako nemate beli luk, može se koristiti beli luk u prahu, dodati 1 kašiicu belog luka u prahu. Po želji se može dodati aleva paprika slatka ili ljuta, tucana paprika, ruzmarin.