Krompir iz rerne sa mirodjijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**aleve parike
- **1 kašicica**miroije

Priprema

Krompir, ocistiti, oprati i iseckati. Staviti ga u ciniju pa dodati navedene zacine, i malo ulje. Sve dobro promešati i sipati u tepsiju obloženu pek papirom.

Peci u rerni na 220 C oko 30-45 minuta, dok ne porumeni.

Ja sam ga servirala sa pohovanim parizerom, pavlakom. Ukusi se odlicno slažu.

Savet