

Zacinjeni krompiri



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- oko **1/2 kg** krompira
- **50 g** brašna
- **1 kašica** origana
- **1 kašica** suvog peršuna
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **1 kašica** aleve paprike
- po želji suvi biljni zacin

Prepuna

Oljuštene i oprane krompire iseci na željenu debljinu i staviti ih u provrelu vodu da se bare 10-ak minuta. Nakon 10-ak minuta izvaditi iz vode u vanglicu pa dodati brašno, origano, beli luk u prahu, alevu papriku i suvi biljni zacin i sve dobro izmešati.

Krompire peci u tiganju na uobicajen nacin. Krompire služiti uz Origano sos i uz meso po vašem izboru (ja sam služila pileca krilca).

Savet