

Krompir sa Sremušem iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **1 vezica** sremuša
- **1 glavica** crnog luka
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** sušenog povrca
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malosoli**

Priprema

Oljuštiti krompir, oprati i iseci na ploške, dodati zacine i so, sve promešati.

Sremuš oprati i iseci na rezance, crni luk oljuštiti i iseci na rebarca.

Pomešati oba luka i malo posoliti. Dodati krompiru, preliti uljem i sve kašikom izmešati, podmazati posudu u kojoj ce se krompir peci.

Rasporediti masu u posudi. Sa strane lagano sipati šoljicu vode. Prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 220 stepeni. Kada je jelo skoro kuvano, skloniti foliju i ostaviti u rerni još desetak minuta da se zapece.

Savet