

Mladi krompirici sa batcima i karabatacima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mladih krompirica
- **3** bataka i karabataka
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **100 ml** maslinovog ulja

Priprema

Mlade krompiroce ocisti u vodi, zatim ih preseći na pola. U ciniju ih posuti suvim biljnim zacinom i dobro promešati. Ostaviti da odstoje 10 minuta.

U tiganj staviti 50 ml maslinovog ulja. Zagrejati ulje i izruciti krompirice. Smanjiti vatru i pržiti ih 20-ak minuta uz konstantno mešanje.

Batake i karabatake preseći na pola, staviti 50 ml maslinovog ulja u pleh i po plehu ih poreati. Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz zelenu salatu, mladi luk. Prijatno.