

Krompir sa zacinskim travama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **2 kašike**zacina za krompir
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 kašik**amešavine seckane nane, peršuna,
- majcine dušice i žalfije

Priprema

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na približno jednake kockice. Poslagati ga na papir za pecenje, posuti zacinom za krompir, posoliti, pobiberiti, pa preliteri maslinovim uljem. Promešati, ubaciti koju grancicu majcine dušice, pa sve lepo upakovati u pek papir. Ostaviti da odstoji bar pola sata. Za to vreme ce on pustiti vodu. Ugrejati pecnicu, pa staviti umotan krompir, prekriti alu-folijom pa peci 50-60 minuta, u zavisnosti od pecnice. Krompir ce se lepo ispeci u tom soku, a pred kraj možete malo otvoriti da se uhvati korica. Posuti kašikom seckanih svežih zacinskih trava. Lepo paše uz ribu.

Savet