

Peceni krompir sa susamom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg belog krompira (po mogućstvu planinskog, sipkavog)
- 150 g susama
- 2 kašike tucane paprike (ako neko voli ljutu, ako ne slatke)
- 100 g ulja
- 1/2 pakle margarina

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na pola, pa svaki uvaljati najpre u papriku a potom u susam i reati u pleh položen na secenu stranu.

Preko tako poredjanog krompira narendati margarin i staviti u umereno zagrejanu pecnicu da se ispece.

Kada omekša, izvaditi iz rerne i služiti za veceru sa mladim sirom.