

Krompir za svaku priliku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 krompira
- **mal**o maslinovog ulja
- morska so
- bosiljak
- **1 kaš**icica kurkume
- **1 kaš**icica slatke mlevene paprike
- susam
- bundevino seme
- lan

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci po želji (ja sam sekla kao za pomfrit samo malo deblje), dodati malo maslinovog ulja, kašiću mlevene slatke paprike, malo bosiljka, morsku so, kašićicu kurkume, sirovo bundevino seme, lan i susam. Sve sastojke dobro izmešati i prebaciti u pleh obložen pek papirom. Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 35-40' na 200°C.

Savet

Možete ga služiti kao prilog uz neko meso, a može se samostalno jesti uz salatu, ajvar ili šta god. Prijatno!