Harmonika krompir (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 dl**ulja
- **100 g**kukuruznog brašna
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**cilija u prahu
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1 kašicica** bibera
- **po potrebi**so

Priprema

Pripremiti sastojke. Krompir oljuštiti i oprati.

Na štapice za ražnjice, nabadati krompir. Nožem seci krompir u krug do štapica, ali da ostane u komadu.

Namazati ga uljem i dobro posoliti . Pomešati kukuruzno brašno sa cilijem, alevom, kurkumom, origanom i biberom,pa posuti krompire.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje (malo nauljiti papir). Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta.

Skidati ih sa ražnjica i poslužiti tople uz preliv po želji.

Savet

Ukusni, jednostavni i zanimljivi. Prijatno :)