Zacinjen krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 dl**ulja
- **0,5 dl** vode
- **3 kašike** soja sosa
- **3 kašike** cili sosa
- **3 kašike** susama
- **1 kašika** ruzmarina
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **1 ravna kašika** krupne morske soli

Priprema

Pripremiti sastojke. Krompir oguliti, oprati i iseci na kriške. U ciniju pomešati ulje, soja sos, cili sos, so, ruzmarin, susam i cili u prahu.

U vatrostalnu posudu sipati vodu, dodati krompir i preliv, pa dobro izmešati kako bi svaki krompir bio obavijen slojem preliva.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 60 minuta. Prvih 40 minuta peci poklopljeno, a zatim otklopiti, promešati i peci još 20ak minuta kako bi se uhvatila korica.

Služiti kao prilog uz meso.

Savet

Soan i ukusan krompir, dosta ljut (mi tako volimo, ko ne voli toliko ljuto, neka smanji koliinu ili sosa. Prijatno