Aromaticni krompir kao prilog



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/2 kašike**kari mešavine zacina
- **1/2 kašike**mlevenog korijandera
- **1/2 kašike**slatke mlevene paprike
- **1/2 kašicice**cilija u prahu
- **1/2 kašike**soli
- **15 kašika**maslinovog ulja

Priprema

Krompir oguliti i iseci na sitne delove. Sve zacine pomešati, pa im dodati maslinovo ulje, pomešati da se dobro sjedini, pa u tu mešavinu dodati iseceni krompir i rukom dobro promešati kako bi svaki krompir bio obložen ovom mešavinom.

Krompir staviti u uljem podmazanu tepsiju i peci u rerni zagrejanoj na 230 stepeni oko pola sata. Povremeno promešati kako se krompir ne bi zalepio za tepsiju.

Savet

Gotov krompir se po želji može posuti seckanim peršunovim lišem. ili možete izostaviti ukoliko ne volite pikantnija jela, jer ne menja bitno ukus.