

Peceni krompir sa zacinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** ljutog, crvenog, bibera
- **1 kašica** mešavine suvih začina (ruzmarin, majčina dušica, origano, bosiljak i majoran)

Priprema

Krompir oljuštiti, pa svaki preseći na četiri dela. Zatim svaku četvrtinu iseci na prutice. Iseceni krompir staviti u vunglicu.

U odgovarajuću posudu staviti ulje, kiselo mleko, so, biber i mešavinu začina. Dobro sjediniti. Pripremljenu smesu sipati preko krompira, u vunglici. Rukom dobro promešati.

Veliki pleh, od el. šporeta, prekriti pek papirom. Papir premazati uljem, pa poreati krompir, jedan do drugog.

Staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada donja strana krompira porumeni izvaditi pleh, pa svako parce krompira, viljuškom, preokrenuti. Vratiti ponovo u rernu, da bi i preokrenuta strana porumenela.

Peceni krompir poslužiti uz peceno (prženo) meso, ili ga grickati bez dodataka. Odlicno ide uz pivo!

Savet