

Spirale od krompira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 krompira (srednje velicine)
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** kurkume
- **po ukusu** bosiljka
- **po ukusu** aleve paprike
- **po ukusu** origana
- **malom** maslinovog ulja
- 5 drvenih štapica za meso

Priprema

Krompir ocistiti i oprati. Zatim svaki krompir staviti na štapic za meso, tako da on proe kroz sredinu krompira.

Uzeti oštar nož i poceti sa secenjem u smeru kazaljke na satu sve vreme okrecuci krompir. Potrebno je svaki deo lepo zarezati do samog štapica. Postupak ponoviti i sa preostalim krompirima.

Poreati ih u pleh obložen pek- papirom. Zaccine pomešati i sjediniti u dubljem tanjiru. Svaki krompir preliti sa malo maslinovog ulja i posuti pripremljenom kombinacijom zacina.

Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci (ukoliko želite da budu hrskavi, kao cips, potrebno je produžiti vreme pečenja). Sacekati da se prohlade, pa pažljivo odvajati od štapica i reati na tanjir za služenje.

Savet