Panirani krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**kukuruznog brašna
- **6 kašika**prezli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **malo**ulja

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kriške. Pomešati obe vrste brašna, prezlu, mešavinu suvog biljnog zacina, biber, beli luk u prahu i peršun.

Uvaljati krompir i poreati u podmazan vatrostalni sud.

Peci u zagrejsnoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet