

# **Krompirici**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **2belanceta**
- **1 kašicicakumina**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **1 kašićicaorigana**
- **1/2 kašicicesveže mlevenog bibera**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **2 kašicicealeve paprike**
- **ulje**

## **Priprema**

Krompir ocistiti i iseci na štapice, približno iste velicine (kao za pomfrit). Iseceni krompir staviti u dublju posudu. Belanca, viljuškom, umutiti, sipati preko krompira i, krompir, rukom dobro, promešati.

Sve navedene zacine (kumin, beli luk u prahu, origano, biber, suvi biljni zacin i alevu papriku) staviti u manju posudu, sjediniti i posuti po krompiru (zacine možete dodati po svom ukusu). Rukom dobro promešati krompir, da svaki iseceni deo krompira bude obavijeno zacinima.

Veliki pleh, od el, šporeta, dobro nauljiti, pa preko poreati krompir, pazeci da se parcici krompira ne dodiruju (u protivnom ce se zalepiti jedan za drugi, pa ce te imati problema da ih odvojite). Preko krompira samo malo poprskati uljem. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Kada krompir lepo porumeni izvaditi ga iz rerne i, odmah, ga preruciti u, odgovarajucu, posudu. Poslužiti ga sa prilozima po ukusu.

### **Savet**