

## **Ukusan krompir**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1,5 kg krompira
- 2 supene kašike brašna
- 2 supene kašike kukuruznog brašna
- so
- zacin
- biber po ukusu
- 2 kašicice aleve paprike
- ulje po potrebi

### **Priprema**

Krompir oprati, oljuštiti i iseci, na pola po dužini. Sve ostale sastojke, sem ulja izmešati. Svaku polutku krompira, uvaljati u tu mešavinu i poredjati u podmazan pleh. Svaku polutku preliti punom kašicom ulja.

Peci krompir na 200 C oko 20 do 30 minuta.

Služiti uz neko meso ili ribu.

Obavezno probajte, ovako spremlijen krompir je jako ukusan. Prijatno!