

Fensi krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira
- 2,5 dl neutralne pavlake
- suvi biljni zacin
- biber
- 100 g kackavalja

Priprema

Iseckati krompir na kockice, staviti u vatrostalni sud, pobiberiti, sipati suvi biljni zacin, može i beli luk, po ukusu, naliti pavlakom da ogrezne i staviti u rernu na 200 stepeni. Prekriti folijom 15 minuta.

Skinuti foliju, pa nastaviti pecenje.

Kada je krompir gotov, narendati kackavalj i vratiti u rernu da se istopi.

Služiti toplo, uz bilo koju vrstu mesa. Prijatno!