

Najlepši peceni krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2 kašice** soli
- **1/3 kašice** suvog biljnog začina
- **1/3 kašice** mirojje
- **1/3 kašice** karija
- **1/3 kašice** peršuna
- **1/3 kašice** belog luka u prahu
- **1/3 kašice** umbira
- **1/3 kašice** majcine dušice
- **1/3 kašice** mlevenog bibera
- **1/3 kašice** aleve paprike
- **5-6 češnj** belog luka

Priprema

Krompir ocistiti. Iseci na polovine ili cetvrtine (zavisi od velicine krompira). Posoliti i staviti da se kuva.

Kuvati 10-ak minuta. Kuvani krompir staviti u pleh u kome je prethodno stavljeno ulje. Staviti da se pece na 190 stepeni.

Kada donja strana krompira porumeni, izvaditi krompir, preokrenuti svaki i svaki krompir pritisnuti po malo.

Zacine sve pomešati i staviti preko krompira. Zatim staviti češnjeve belog luka neoljuštene, samo pritisnute

viljuškom (da bi pukli). Vratiti u rernu još 10-ak minuta. PRIJATNO!

Savet