Brza krompiruša



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **1 pakovanje**gotovih kora
- **2 dl**ulja
- so
- zacin

Priprema

Ogulimo i izrendamo krompir na srednji ribez, dodamo zacine. U podmazanu tepsiju stavljamo dole dve kore kao podlogu, zatim stavljamo polovinu izrendanog krompira, ostavimo samo dve kore za kraj, a ostalo iscepkamo na sitno i stavimo preko postavljenog krompira, onda prelijemo uljem i stavljamo ostatak krmpira preko kora i na kraju dve kore da se prekrije površina. Stavljamo da se pece na 240 stepeni, na pola pecenja izvadimo i zalijemo sa malo vode, da krmpir upije i da bude socna pita, vracamo u pecniocu dok ne porumeni. Prijatno.

Savet

Brzo, lako, a tako ukusno.