

Krompirici sa šniclama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladog krompira
- **4** svinjske (junece) šnicle
- zacinska paprika
- ruzmarin
- bosiljak
- nana
- so
- biber
- ulje

Priprema

Mladi krompir ocistiti i prepoloviti. Staviti ga u dublju ciniju i posoliti. Po dnu podmazanog pleha posuti zacine pa poreati krompir, a preko njega šnicle koje su posoljene, pobiberene i posute zacinskom paprikom. Sipati šoljicu vode (od 100 ml). Pokriti alu folijom i peci 20 minuta na 180 stepeni. Skinuti foliju i peci još 20 minuta. Poslužiti toplo.

Savet