

Zapeceni maldi krompir sa ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladog krompira
- **100 ml** maslinovog ulja
- **1 kašika** mešavine suhog začina
- **malosoli**
- **1 grancica** svježeg ruzmarina

Priprema

Krompir oprati, oguliti i skuhati u slanoj vodi. Polu skuhan krompir začiniti, pouljiti i na svaki krompir staviti malo začina ruzmarina. Krompir peći još nekih 20 minuta na 220 C da dobije zlatno žutu boju. Ovako pečen krompir idealan je kao prilog uz neki mesni obrok.

Savet