

Peceni krompir sa kukuruznim brašnom,...



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira (ili kolicina koja vama odgovara)
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** kukuruznog griza
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** aleve paprike (slatka ili ljuta, po ukusu)
- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 kašice** karija
- **1 kašica** origane
- **3 kašike** masti

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Sve zacine staviti u ciniju i dobro sjediniti. Krompir staviti u suhu vanglicu, posuti pripremljenim zacinama i rukom dobro izmešati, da se svako parce krompira obavije zacinama.

Pleh, u kome ce se peci, prekriti pek papirom (dno i ivice). Staviti mast, pa staviti u rernu, zagrejanu na 200 C, da se mast otopi. Kada se mast otopila, izvaditi pleh i poreati krompir. Staviti da se pece. Posle pola sata izvaditi pleh i preokrenuti krompir, pa vratiti da se ispece do kraja.

Savet

Pošto ostane odreena koliina zaina, posle posipanja krompira, staviti je u kesu i ostaviti za kasniju upotrebu.