

Krompir bombice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- 2šargarepe
- peršun
- ruzmarin
- origano
- crvena tucana paprika
- 1zelena ljuta paprika
- so
- biber

Priprema

Oljuštiti krompir i šargarepu, iseckati na kockice.

Na tri posebne podloge (alu-folije za pecenje), poreati tri jednake gomilice krompira i šargarepe. Svaku posoliti i pobiberiti, sipati malo ulja od gore, i na svaku posebno staviti: Na jednu ruzmarin, na drugu origano i crvenu mlevenu papriku, na trecu kolutice ljute zelene paprike i peršun.

Kada dodamo sve sastojke, skupimo svaku foliju posebno i napravimo bombice. U svaki dodati po jednu supenu kašiku vode, da se lakše obari i da se ne zalepi pri pecenju.

Dobro ih zatvoriti i staviti u rernu na 170-200 C, oko 30 minuta. A za izbirljive goste možete staviti par kriški krompira na foliju pored i normalno ispeci.

Poslužiti uz meso i neku sezonsku salatu.

Savet

Svaki dan otkrivajte nove ukuse! Prijatno!