

Peceni krompir



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **50 g** margarina
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1 cen** belog luka
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** peršuna
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Krompir ocistiti i po dužini odrezati jednu tanku krišku, da krompir može cvrsto stajati na podlozi. Zarezati na tanke ploške (paziti da se ne zareže do kraja-krompir mora ostati u komadu). Krompir staviti da se kuva u slanoj vodi. Kuvati ga nekoliko minuta i izvaditi, te staviti u pleh za pecenje. Izmešati otopljeni margarin, maslinovo ulje, sitno iseckani beli luk i peršun i to pažljivo preliti preko krompira. Nastojati da smesa ude između narezanih ploški krompira. Peci u rečni oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet