

Krompir s batcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bataka sa karabaticima
- **800 g**krompira
- **1 dl**maslinovog ulja
- **od 1 limuna**sok
- **100 ml**majoneza
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **malocelera**

Priprema

Pomešati maslinovo ulje sa limunovim sokom, pa dodati krompir isecen na kriške. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Batake premazati majonezom, zaciniti i staviti u tepsiju.

Oko bataka rasporediti krompir, zaciniti i posuti seckanim listom celera. Peci u zagrejanjoj rernina 200 C, oko 45 minuta.

Savet