

Peceni krompir u kukuruznom brašnu i susamu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** krompira srednjih
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **30 g** susama
- **50 g** dimljene slanine

Priprema

Odabrati krompir srednje i približno iste velicine, da bi se ravnomerno pekao.

Oljuštiti ga i oprati, pa raseci na polovine.

Posuti solju i biljnim zacinom i izmešati, da se zacini ravnomerno rasporede.

U ciniјici pomešati kukuruzno brašno i susam.

Svaku polovinu vlažnog krompira valjati u pripremljenu mešavinu.

Tepsiju tankim slojem podmazati mašcu ili uljem i reati polovine krompira, na secenu stranu jednu do druge.

Na svaki krompir staviti po parce dimljene slanine.

Peci u rerni oko 25 minuta na 180 C, da lepo porumeni. Po potrebi proveriti viljuškom, dali je krompir pecen, a može se tepsija prekriti komadom folije, da ne pregori.

Poslužiti kao prilog uz bilo koju vrstu mesa ili ribe.

Savet