

Zapečeni kukuruzni krompir



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **120 g** pšenicnog brašna
- **120 g** kukuruznog brašna
- **2-3 kašike** aleve paprike (može i ljute)
- **po želji** so
- biber
- suvi biljni zacín
- miroíja
- celer
- **po potrebi** ulja

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na krupnije komade. Zatim svaki komad valjati u kukuruzno, pa u pšenicno brašno i na kraju u alevu papriku. Uvaljani krompir reati u podmazani glineni ili vatrostalni sud.

Kada je sav krompir porean, posoliti po ukusu i dodati zacine po želji. Naliti sa malo vode, poklopiti i peci na 200 stepeni oko 40 minuta. Služiti toplo uz sezonsku salatu.

Savet