

Pekarski krompir (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 vecih**krompira
- **1 veka glavica**crnog luka
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašika** brašna
- **po ukusu**zacini
- **2 supene kašike**masti

Priprema

Krompir iseci kao za musaku. Zaciniti ga i po njemu posuti alevu papriku i brašno. Dobro izmešati.

U tepsiju iseci luk na krupnije komade. Tepsiju ne treba nauljiti! Preko luka staviti krompir, a preko krompira rasporediti mast. im ukljucite rernu stavite krompir kako bi se mast ravnomerno topila, a krompir ne bi izgoreo.

Savet

Ako je krompir deblje seen dodajte malo vode i ako imate grudvice od aleve paprike i brašna povremeno mešajte dok se pee. Prijatno! :)