

# **Krompir u rerni - post na vodi**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g krompira**
- **po željisoli**
- **po željisuvog biljnog zacina**
- **po željislatke paprike**
- **po željiorigana**
- **2 kašikesusama**

## **Priprema**

Krompir oguliti, oprati i isjeci kao za pomfrit. Isjecenom krompiru dodati sve zacine i susam, te dobro izmiješati. U tepsiju staviti pek papir i porati pripremljen krompir u tankom sloju. Staviti u rernu zagrejanu na 200°C i na toj temperaturi peci oko 45 minuta.

## **Savet**

Ovako pripremljen krompir je jako ukusan i idealan za spremanje u postu na vodi, mada ga esto spremam i u vrijeme mrsa jer je ukusan i zdravo pripremljen. Susam stavljam, jer ima svoje biljne masnove. Možete ga i samljeti, pa tako dodati.