

Krompir u rerni - post na vodi



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **po želji** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** slatke paprike
- **po želji** origana
- **2 kašike** susama

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 por?ati 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 masno?e. Možete ga i samljeti, pa tako dodati.