

Krompir u djuvece



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** krompira
- **1/2 šolje (od 2 dl)** pirinca
- **2 kašike** brašna
- **2 kašice** alevne paprike
- **1 kašičica** suvog biljnog začina

Preliv:

- **1** l vrele vode
- **2** goveće kocke za supu

Priprema

Krompir iseci na kolutove, posoliti i posuti sa brašnom i alevom paprikom pa sve promešati kašikom.

U podmazan tavec ili pleh staviti red krompira i posuti sa pirincem.

Zatim staviti još jedan red krompira.

Preliv: U vreloj vodi razmutiti kocke za supu pa prelići poredjan krompir.

Peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni.

Savet