

Ukusni mladi krompirici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** mladi krompirici
- **po želji** meso (pilece belo, kobasica, batak, karabatak, svinjske šnicle, junece šnicle,...)
- 2 crna luka
- 3-4 kašike ulja
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1 kašičica aleva paprike

Priprema

Oprane i oljuštene krompire iseci na četvrtine, luk iseckati pa u vanglu dodati isecen krompir i luk.

Posuti uljem, zatim dodati suvi biljni zacin i alevu papriku pa promešati kašikom. Meso (koristila sam pilece belo) zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. U podmazan pleh staviti pripremljen krompir i luk pa odgore poredjati zacinjeno meso.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet