

Krompir sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** kukuruznog griza
- **1 kašikaljute** mlevene paprike
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicice** belog luka u prahu
- sveži bosiljak
- sveža nana
- sveži peršun
- sveža majcina dušica
- svež ruzmarin
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti, oprati, osušiti i iseci ga na cetvrtine. U dublju ciniju pomešati kukuruzno brašno, kukuruzni griz i ljutu alevu papriku (ko ne voli ljuto neka stavi slatku alevu papriku). Dodati suvi biljni zacin i beli luk u prahu, pa sjediniti.

Što se tice zacinskog bilja kolicina nije odrežena (ali što ga ima više to je bolje). Možete dodati i neke svoje zacine. Zacinsko bilje sitno iseckati i dodati u smesu sa brašnom. Promešati.

Rernu uključiti, da se zagreje, na 200 stepeni. Krompir staviti u dublju vanglicu, pa preko izruciti brašno sa sastojcima. Dobro promešati krompir i zacinjeno brašno.

Dno pleha, u kome ce se peci krompir, obložiti pek papirom. Sipati 3-4 kašike ulja na papir. Izruciti krompir, da bude u jednom redu. Preko krompira, tako?e, poprskati sa 3-4 kašike ulja, pa staviti krompir da se pece, 30 minuta.

Peceni krompir izvaditi i poslužiti sa mesom i salatam, po želji.

Savet

Ostatak za?injenog brašna ostaviti u kesicu, pa ostaviti za slede?i put.