

Peceni krompir sa ruzmarinom, belim lukom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1,5 kg** krompira
- **100 ml** ulja
- **2** kašike vinskog sirca
- **3 - 4** veća cena belog luka
- ruzmarin
- biber
- so

Priprema

Ovo je ideja slavnog Džeimi Olivera. Krompir ocistiti i iseci na pola ili na četvrtine (zavisi od velicine krompira). Staviti ga u dublju posudu, naliti vodu i kuvati, dok ne bude polukuvan. Uzeti odgovarajući pleh, na dno staviti pek papir, pa izruciti polukuvan (i oce?en) krompir.

Krompir posoliti i pobiberiti, po ukusu, pa preliteri (kašicicom) po njemu pola kolicine ulja. Staviti ga da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni - 30 minuta. Izvaditi posudu sa krompirom, pa gnjecilicom za pire pritisnuti malo svaki krompir, da pukne.

U manju posudu sjediniti ostatak ulja (50 ml), vinsko sirce, ruzmarin i cenove belog luka (beli luk ne ljuštiti, samo ga pritisnuti viljuškom da pukne). Preko pritisnutog krompira preliteri (kašicicom) pripremljenu smesu i vratiti još, oko, 20 minuta.

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

Savet