

## ***Bataci i krompir***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 batka
- **600 g** krompira
- **1 kašika** aleva paprike
- **1,5 kašicica** zacina
- **1 kašicica** peršuna suvog
- **1 kašicica** suvog celera
- **po ukusu** biber i so
- **300 ml** vode
- **100 ml** ulja

### **Priprema**

Očistimo krompir i isecemo ga na kriške. U vodi pomešamo alevu papriku, zacin, peršun i celer i biber. Posložimo krompir i meso u posudu. Prelijemo ih sa vodom i zacинима. Dodamo so i biber i ulje. Pecemo u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni.

### **Savet**