

# **Krompiri sa zacinima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 1 kgkrompira**
- **4 kašikeulja**
- **1-2 cenabelog luka**
- **1-2 kašiciceorigana**
- **po željisuvog biljnog zacina i bibera**

## **Priprema**

Krompir dobro oprati pa ga obariti u ljusci da omekša. Obaren krompir oljuštiti i iseci na cetvrtine.

Luk izgnjeciti. Isecen krompir preliti sa uljem, posuti sa belim lukom, origanom, suvim bilnjim zacinom i biberom. Izmešati pa sipati u pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni 25 minuta.

## **Savet**

Ako nemate beli luk, može se koristiti beli luk u prahu, dodati 1 kašiicu belog luka u prahu. Po želji se može dodati aleva paprika slatka ili ljuta, tucana paprika, ruzmarin.