

Krompir u masti od pečenja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je.

- **1 kg**krompira
- **1 šolja**masti od pečenja
- **1 kašicica**origana
- **1 kašika**zacina
- **1/2 kašice**bibera
- **1 kašicica**aleve paprike-slatke
- **100 g**kukuruznog griza

Priprema

Oprati i obariti krompir u ljusci 30 minuta. Zatim otopiti mast i u mlaku izmešati sve sastojke pa sipati krompir očišćen i isecen na cetvrtke.

Sipati u uvec, posuti po njemu kukuruzni griz i peci 40 minuta na 200 stepeni. Služiti uz bilo koje jelo, koje zahteva krompir, a ja ga obožavam bez icega.

Savet