

Krompir iz rerne sa mirodijjom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicicealeve parike**
- **1 kašicicamiroije**

Priprema

Krompir, ocistiti, oprati i iseckati. Staviti ga u ciniju pa dodati navedene zacine, i malo ulje. Sve dobro pomešati i sipati u tepsiju obloženu pek papirom.

Peci u rerni na 220 C oko 30-45 minuta, dok ne porumeni.

Ja sam ga servirala sa pohovanim parizerom, pavlakom. Ukusi se odlicno slažu.

Savet