

Zacinjeni krompiri



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1/2 kg**krompira
- **50 g**brašna
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**suvog peršuna
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po želji**suvi biljni zacin

Priprema

Oljuštene i oprane krompire iseci na željenu debljinu i staviti ih u provrelu vodu da se bare 10-ak minuta. Nakon 10-ak minuta izvaditi iz vode u vanglicu pa dodati brašno, origano, beli luk u prahu, alevu papriku i suvi biljni zacin i sve dobro izmešati.

Krompire peci u tiganju na uobicajen nacin. Krompire služiti uz Origano sos i uz meso po vašem izboru (ja sam služila pileca krilca).

Savet