Oranž krompirici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 kašike**zacinskog bilja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** bibera
- **4 kašika**maslinovog ulja
- **1 kora**narendane narandže
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **2 kašike**projinog brašna

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na krupnije kocke. Vatrostalnu ciniju naulјiti dodati iseckan krompir, posoliti, pobiberiti, staviti zacinsko bilje, peršun, projino brašno i narendanu koru limuna. Izmešati dobro da se sjedine svi sastojci. Dodati 1 dl vode.

Alu folijom prekriti vatrostalnu ciniju i peci na 180 C 30 minuta. Zatim skinuti foliju, pojacati temperaturu na 210 C i dopeci još 15-20 minuta dok krompirici ne uhvate lepu rumenu boju.

Uživati u praznicnom ukusu.

Ovaj recept je za mene otkrice godine, oduševljena sam ukusom.

Prijatno.

Savet