Krompir u ljusci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira
- **2 kašicice** soli
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **12 kašicica** masti
- **1 kašicica** crvene slatke paprike

Priprema

Krompir dobro oprati pod vodom, preseci ga na pola i reati u pleh (da zaobljeni deo sa ljuskom bude dole, a gore ravan deo), posoliti ih i posuti suvi biljni zacin, na svaku polovinu krompira staviti mast. Staviti u rernu i peci 45 minuta na 220 - 250 stepeni. Krompir je gotov, kada je u sredini mekan, probodite ga viljuškom.

Kada je gotov, izvadite ga na tanjir i pospite suvim biljnim zacinom i crvenom mlevenom paprikom.

Savet

Služiti uz susam salatu, peenje kao prilog.