

## Oslic na krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **3** crvene paprike
- **200 ml** paradajz pirea
- **400** goslica
- **1 kašik** mešavine suvog biljnog zacina
- **po ukusu** so
- biber
- **2 kašike** ulja

### Priprema

Oslic lepo ocistiti, oprati te iseci na parcad željene velicine. Paprike oprati, ispeci, oljuštiti i ocistiti od semenki. Krompir oljuštiti, oprati i iseci na uže, a duže komadice. Vatrostalnu posudu nauljiti te staviti red krompira.

Preko krompira stviti paradajz pire.

Preko rasporediti papriku (cepkanu na trake).

Potom naneti još jedan red krompira. Zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina i posoliti i pobiberiti (po ukusu).

Preliti osratkom paradajz pirea.

Preko rasporediti parcad oslica te peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta.

### **Savet**

Vreme je posta te vam toplo preporuujem ovo za ruak. Prijatno!