

Krompir iz rerne sa semenkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 dl**ulja
- **1/2 kašice**kari zacina
- **1/2 kašice**suvog peršuna
- **1 kašica**aleve paprike
- **3 kašike**semenki (bundeve, suncokret, lan)
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1 kašik**palente
- **1 kašika**susama

Priprema

Krompir ocistiti, iseci, staviti u dublju posudu. Dodati so, zacine, palentu, susam, alevu papriku i dobro promešati.

U zagrejanu rernu staviti desetak minuta tepsiju sa uljem da se zagreje. Izvaditi i u vruce ulje sipati krompirice. Peci dvadesetak minuta, pa promešati i posuti semenke. Zapeci još petnaestak minuta.

Savet