Krompir sa Sremušem iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **1 vezica**sremuša
- **1 glavica**crnog luka
- **1 dl**ulja
- **1 kašika**sušenog povrca
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malo**soli

Priprema

Oljuštiti krompir, oprati i iseci na ploške, dodati zacine i so, sve promešati.

Sremuš oprati i iseci na rezance, crni luk oljuštiti i iseci na rebarca.

Pomešati oba luka i malo posoliti. Dodati krompiru, preliti uljem i sve kašikom izmešati, podmazati posudu u kojoj ce se krompir peci.

Rasporediti masu u posudi. Sa strane lagano sipati šoljicu vode. Prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 220 stepeni. Kada je jelo skoro kuvano, skloniti foliju i ostaviti u rerni još desetak minuta da se zapece.

Savet