

Frnda Yourtlu Patates



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira
- **1 kašičica** mješavine začina
- **3 kašike** jogurta
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** so
- **po želji** biber
- **po želji** mljevena začinska crvena ljuta paprika
- **po želji** sušeni origano
- **po želji** peršun

Priprema

Oguliti, oprati i posušiti krompir. Narezati na kriške. Začiniti vegetom. U većoj posudi sjediniti jogurt, maslinovo ulje, so, biber, mljevenu papriku. Po želji, dodati začine. Sve dobro umutiti, pa dodati narezani krompir. Promiješati!

Redati krompir u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci na 190 C oko 25 minuta. Po želji, par minuta prije kraja pojačati temperaturu na 220 C (ja nisam)!

Peceni krompir poslužiti odmah, kao prilog ili samostalno jelo!

Savet