

****Pohovan* krompir iz rerne***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** belog krompira
- **1 koren** šargarepe
- **1/2 koren** celera
- **po ukusu** soli
- **2 dl** ulja
- **100 g** brašna
- **50 g** prezli
- **malo** aleve paprike

Priprema

Krompir oljuštite, operite, što se podrazumeva, stavite u posudu, nalijte vodom da ogrezne i stavite na vatru da se kuva. Šargarepu i celer takodje oljuštite, operite, isecite na sitne komadice i stavite uz krompir da se sve zajedno kuva. Dodajte so, kuvajte petnaestak minuta.

Rešetkastom kašikom izvadite krompir u posudu. Pripremite mešavinu od brašna, prezli i aleve paprike. U drugu posudu sipajte ulje, podmažite djuvec ili tepsiju u kojoj ce se krompir **pohovati**. Svaki krompir prvo uvaljajte u pripremljenu poh masu, zatim u ulje i reagte u tepsiju. Na kraju sipajte šoljicu vode i stavite u zagrejanu pecnicu da se pece na 220 stepeni desetak do 15 minuta.

Pecene krompire pospite svežim vlašcem, peršunom ili bilo kojim zacinom po vašoj želji.

Savet

U vodi u kojoj se kuvao krompir sa šargarepom i celerom, dodajte testeninu po želji, malo ulja i peršuna i zakuvajte supu uz salatu po vašem ukusu imate kompletan posan ruak.