

Aromaticni krompir kao prilog



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **1/2 kašikekari mešavine zacina**
- **1/2 kašikemlevenog korijandera**
- **1/2 kašikeslatke mlevene paprike**
- **1/2 kašicicecilija u prahu**
- **1/2 kašikesoli**
- **15 kašikamaslinovog ulja**

Priprema

Krompir oguliti i iseci na sitne delove. Sve zacine pomešati, pa im dodati maslinovo ulje, pomešati da se dobro sjedini, pa u tu mešavinu dodati iseceni krompir i rukom dobro promešati kako bi svaki krompir bio obložen ovom mešavinom.

Krompir staviti u uljem podmazanu tepsiju i peci u rerni zagrejanoj na 230 stepeni oko pola sata. Povremeno promešati kako se krompir ne bi zalepio za tepsiju.

Savet

Gotov krompir se po želji može posuti seckanim peršunovim lišem. ili možete izostaviti ukoliko ne volite pikantnija jela, jer ne menja bitno ukus.