

Panirani krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** kukuruznog brašna
- **6 kašika** prezli
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **maloulja**

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kriške. Pomešati obe vrste brašna, prezlu, mešavinu suvog biljnog zacina, biber, beli luk u prahu i peršun.

Uvaljati krompir i poreati u podmazan vatrostalni sud.

Peci u zagrejsnoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet