

## Krompir sa prezlama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno:

- **500 g** krompira
- **3 kašike** ulje
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** slatke zacinske paprike
- **po potrebi** prezle

### Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kriške (deblje nego kad spremate pomfrit), staviti u dublju posudu, dodati ulje, suvi biljni zacin i slatku zacinsku papriku, sve izmešati rukama. Svaku krišku uvaljati u prezle i poreati u pouljenu vatrostalnu posudu (ili pleh). Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

### Savet