

Krompir iz folije



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Porebno je:

- **6**krompira
- **3 kašike**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mešavina suvog biljnog zacina
- **po potrebi**alu-folija

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i osušiti krpom. Svaki krompir izbockati na po 3 mesta i staviti ga u odgovarajucu posudu. Dodati ulje, so, mešavinu suvog biljnog zacina te sve izmešati.

Svaki krompir uviti u alu-foliju i poreati u pouljenu vatrostalnu posudu (ili pleh). Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 90 minuta.

Gotov krompir izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, odviti foliju, izvaditi krompir, servirati te poslužiti.

Savet

Možete dodati i biber ili neki drugi zain-po želji.