

Krompir iz rerne sa ruzmarinom



Sastojci

Potrebno je:

- Ovaj recept je veoma jednostavan – ne zahteva mnogo vremena i posla, a ukusan je. Dobro ide sa grilovanim mesom ili ribom.

Potrebno je:

- 1 kg sitnih krompira
- 4 grancice svežeg ruzmarina
- morska so
- maslinovo ulje

Priprema

Dobro operite krompire i blago osušite. Zagrejte rernu na 200 C. Išcupajte ruzmarin iz stabljika i grubo iseckajte.

Isecite krompire na kriške (cetvrti). Ukoliko su krompiri veliki, prvo ih presecite na pola, a zatim na cetvrti.

Obložite pleh papirom za pecenje, pospite malo soli na papir za pecenje i raširite krompire na pleh.

Zatim pospite so i ruzmarin, pospite dosta maslinovog ulja i pecite u rerni oko 30 do 40 minuta.

Servirajte sa pavlakom ili koktel sosom.