

Ukusan krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg krompira
- 2 supene kašike brašna
- 2 supene kašike kukuruznog brašna
- so
- zacín
- biber po ukusu
- 2 kašičice aleve paprike
- ulje po potrebi

Priprema

Krompir oprati, oljuštiti i iseci, na pola po dužini. Sve ostale sastojke, sem ulja izmešati. Svaku polutku krompira, uvaljati u tu mešavinu i poredjati u podmazan pleh. Svaku polutku preliteri punom kašičicom ulja.

Peci krompir na 200 C oko 20 do 30 minuta.

Služiti uz neko meso ili ribu.

Obavezno probajte, ovako spremljen krompir je jako ukusan. Prijatno!