

Peceni krompir sa palentom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **2 kašike**palente ili kukuruzni griz
- **po ukusus**o
- **po ukusu**zacin
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

U posudi za pečenje staviti pek papir sipati ulje 2 kašike. Krompir oprati i iseci na jednake delove. U palentu umešati so i zacin i dobro sjediniti. Ubaciti krompir i rukom dobro izmešati. Krompir poreati u pleh, pa odgore poprskati sa 2 do 3 kašike ulja. Staviti da se pece u vec zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok krompir ne porumeni oko 30 minuta.

Savet