

## Zapeceni mladi krompir sa zacinima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** mladog krompira
- **1 veka** šargarepa
- **1 struk** mladog crnog luka
- **1 struk** belog mladog luka
- **malo** ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **prstohvat** ružmarina, majcine dušice i majorana
- **po potrebi** voda
- **oko 100 ml** mleka

### Priprema

Krompir ocistiti i iseci na kockice. Mladi luk, beli luk i šargarepu iseci na kolutice. Preliti sa malo ulja i dodati sve zacine. Izmešati.

Staviti u vatrostalnu posudu naliti malo vode i staviti u renu da se krcka oko 15 minuta. Kad krompir omekša naliti mleko i zapeći krompir.

Peceni krompir ostaviti da se prohladi.

Služiti toplo jelo sa šniclama i sezonskom salatom! Prijatno!

**Savet**