

Ruzice od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za 12 ruzica:

- **8-10**krompira
- **50** gotopljenog maslaca
- **70** grendanog kackavalja
- **po želji**sitno seckani peršun ili timijan, majoran...
- **po želji** **1/2 kašičice**belog luka u prahu
- **po ukusu**sos
- **po ukusu**biber

Priprema

Krompir oljuštiti pa iseci na tanke listice ili spravom za takvo seckanje ili nožem.

Krompir u ciniji posoliti, pobiberiti, dodati zacine.

Preliti ga rastopljenim maslacem.

Posuti sirom pa sve izmešati da se krompir lepo obloži zacinama, maslacem i sirom.

Ako koristite silikonske kalupe za projice ne treba ih podmazivati ako koristite metalne podmazite sa maslacem. Uzimati po snop listica krompira koje ovlaš složite jedan na drugi i spustite u kalup da bude pun.

Po želji, a ne mora posuti malo susama, a može još malo i sira (ja volim uvek da stavim još malo sira) pa peci

ružice 60 minuta na 190'C dok ne porumene.

Savet

Krompir je ukusan i dekorativan i može biti prilog nekom mesu. Takoe leti može sam biti, uz salatu, kompletan obrok.