

Lepezasti krompirici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladih krompira
- **2 kašike** kokosovog ili drugog ulja po izboru
- biber
- tucana ljuta paprika
- bosiljak
- so

Priprema

Ukljuciti pec (rernu) da se greje na 250 stepeni. Oljuštiti i iseci krompirice na polovinu, zatim nožem praviti tanke redove po krompiricima, duboke onoliko koliko može, a da se krompir ne presece.

Kokosovo ulje staviti na minut u mikrotalasnoj peci, ili uzeti drugo ulje i sipati u ciniju. U ciniju dodati so, papriku, bosiljak, i druge zacine po želji, i promešati kašikom.

U ulje sa zacinima uvaljati svaku polovinu krompira, redom ih reati u pleh, a zatim staviti da se peku.

Savet

Služiti uz meso, ili kao posno jelo. Takoe super idu sa sirom.