

Krompir bez mesa



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g krompira
- **1,5** kašikasuvog biljnog zacina
- **300** mlulja
- **1** kašicabibera
- **1** kašicapapra
- **1** glaviacrnog luka
- **2** cenabijelog luka

Priprema

Krompire oguliti i iseci na krupnije kao na slici.

A posebno napraviti sos u to cemo uvaljivati jedan po jedan krompir. Ulje, suvi biljni zacin, biber i papar umiješati i u to uvaljujemo krompire i stavljamo u pekac. Zatim kada sav krompir završimo sa umakanjem, ako zafali opet malo napraviti i preko posuti. Luk crni i bijeli iseckati na sitno i preko staviti da zamiriše, zatim pokriti folijom i peci na 250 stepeni oko 20 minuta, pa skloniti foliju da dobije krompir finu boju.

Savet