

Mladi krompir zapeceni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mladog krompira
- **maloperšuna**
- **maloulja**
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbijelog luka
- **1** paprika - zelena
- **zacini**
- **1** kesaza pecenje

Priprema

Krompir oprati i oguliti ko želi, a može i da ne guli samo lijepo oprati. Zatim luk iseckati bijeli i crni sve sjediniti promiješati. Dodati ulje, zacine, iseckanu papriku, malo peršuna i staviti u kesu za pecenje. Zavezati i kesu izbockati sa cackalicom.

Staviti u pekac i peci oko 20 minuta na 200 C. Servirati list od salate pa preko krompira.

Savet