

Krompirici iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **3 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2 kašicice**luk u prahu
- **2 kašicice**kurkuma

Priprema

Krompir oljuštiti i prokuvati. Procediti vodu, zatim staviti 2 kašicice luka u prahu, 2 kašicice kurkume i 3 kašicice suvog biljnog zacina. Promešati i sipati u posudu za pecenje, podmazanu uljem. U zagrejanu rernu staviti krompir. Peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet

Brzinski ruak u ovim vrelim danima. Pogodan za vreme posta.