Krompir sa zacinima - iz rerne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira

Mešavina za krompir:

- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera sa ukusom limuna
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**timijana
- **1 kašicica**suve majcine dušice
- **2 kašicice**suvog peršuna
- **1/2 kašicice**suvog bosuljka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 kašika**kukuruznog brašna
- **1 kašika**pšenicnog brašna

Priprema

Krompirici, spremljeni na ovaj nacin, su veoma ukusni i zdraviji od pomfrita, jer za njihovo spremanje ne ide velika kolicina ulja.

Navedene sastojke za mešavunu, koja ce se posuti po krompiru, staviti u manju posudu i dobro ih sjediniti. Krompir ocistiti i iseci na osmine (krompir prepoloviti po dužini, pa svaku polovinu iseci na cetiri dela).

Iseceni krompir staviti u vecu vanglu i posuti ga sa cetiri pune kašicice pripremljene mešavine (ko želi može posuti i više zacina, a ostatak zacina staviti u teglicu i cuvati za sledeci put). Krompir kašikom dobro promešati, da svako parce bude obavijeno zacinima.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Uzeti veliki pleh od rerne i prekriti ga pek papirom. Papir premazati sa uljem. Izruciti pripremljeni krompir. Krompir rasporediti da bude u jednom redu. Svako parce krompira, kašicicom, preliti sa po nekoliko kapi ulja. Staviti da se pece.

Kada krompir porumeni, izvaditi ga iz rerne i poslužiti ga sa salatom, po ukusu. Uživajte u krompiricima, kod kojih je spoljašnost izvanredno hrskava, a sredina mekana...

Savet