

Zapečeni krompir - još jedan nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 srednjekrompira**
- **1dlulja**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicebibera**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **1/2 kašicicesuvog biljnog zacina**

Priprema

Ocistiti krompir i iseci na cetvrtine pa ga staviti u šerpu i kuvati, kad provri, još 7-8 minuta. Onda ga izvaditi resetkastom (francuskom) kašikom u ciniju ili vatrostalnu ciniju u kojoj cemo ga peci. U šerpicu sipati ulje i zacine i staviti na vatru da prokljucaju. im prokljucaju skinuti sa vatre.

Preliti ulje sa zacinima preko krompira i dobro, lagano izmešati da svaki krompir bude obložen uljem.

Krompir zapeci u rerni na 200-220'C da porumeni. Služiti ga kao prilog uz razna mesa, povrce i rolate. Licno meni je uz neku salatu dovoljan i kao kompletan obrok.

Savet

Krompir je veoma ukusan, a još je lepše kad se koristi krupniji, mladi krompir koji se isee na polovine. Veoma lepa kombinacija je da se umesto ovih zaina u ulje stavi seckani beli luk i peršunov list, a može i neka druga

kombinacija zaina.