

Savršeni krompirici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** krompira
- **par** kapiulja
- papir za pečenje
- **3** kašike palente

Zacini:

- **po ukusu** suvi biljni zacin
- biber
- beli luk u prahu
- peršun

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na željeni oblik. Pomešati u činiji sa palentom, i navedenim zacinima. U tepsiju staviti papir za pečenje, poreati svaki krompiric posebno, i odozgo po želji par kapi ulja samo posuti. Peci u rerni na oko 200 stepeni, po potrebi okrenuti krompir ako se donja strana zapekla. Bude pecen za oko pola sata, 40ak minuta. Služiti uz neko meso, sir, po izboru.

Savet

Probajte, neete se pokajati!