

Krompir u palenti



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kgocišćenog krompira
- 3 kašikepalente
- 1 kašikafino mlevene prezle
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicabibera
- 1 kašicicabiljnog zacina
- 1 kašicicadimljene mlevevene paprike
- 1 kašicicakurkume
- 1 kašicicabelog luka u prahu
- po željiljute mlevevene paprike
- po potrebiulje za pecenje

Priprema

Oljuštiti krompir, oprati ga i iseci na polovine. Svaku polovinu iseci na pola da se dobiju cetvrtine. Ako su krompiri baš veliki mogu se polutke iseci na tri dela. Krompir stabiti u ciniju. U manjoj posudi izmešati sve zacine, a onda ih tako spojene posuti po krompiru. Rukama krompir izmešati da bi se ravnomerno obložio svim zacинима. U odgovarajucu tepsiju ili ciniju sipati ulje da lepo pokrije dno pa je staviti u rernu zagrajanu na 200°C da bi se ulje zagrejalo.

Posle 3-4 minuta izvaditi ciniju i tek onda u nju na ugrejano ulje spustiti krompir, rasporediti ga i staviti u rernu da se pece.

Krompir peci 40-45 minuta. Ako treba pred kraj pojacati temperaturu na 220'C da krompir bude lepo rumen.

Pecen krompir izvafiti iz rerne pa ako volite da bude baš hrskav ostaviti ga tako, a ako želite da bude srednje hrskav izmešajte ga spatulom da se obloži uljem sa dna tepsije.

Savet

Krompir je veoma ukusan, a zaine možete prilagoditi sebi. Ovako spremljen može biti odlian prilog (poslužila sam ga uz rolovano pile) ili samostalno jelo uz, recimo, paprike sa sirom i nekom salatom, ak može samostalno biti odlina grickalica.