

## *Krompir sa kurkumom i karijem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5-2 kg** krompira
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** kukuruznog griza (palente)
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** slatke mlevene paprike
- **po želji** pikant zacin
- **malo** soli
- **1-1,5 kašice** kurkume
- **1-1,5 kašice** karija
- **malo** origana
- **2 kašike** maslaca

### **Priprema**

Kolicinu krompira prilagodite svojim potrebama. Operite ga, oljuštite i obrišite suvom krpom. Narežite ga na "brodove", četvrtine po dužini.

Stavite krompir u dublju ciniju, dodajte sve zacine i promešajte tako da se zacini zalepe za komade krompira.

U tepsiju stavite papir za pečenje i namažite ga maslacem. Stavite tepsiju sa maslacem u rernu na 200 stepeni, da se zagreje i maslac otopi. Na otopljenu masnocu rasporediti krompir i staviti da se pece.

Tek kad se krompir odozgo "osuši" (posle oko 30 minuta) izvaditi ga iz rerne i promešati da se sav pomasti.

Vratiti ga na još 20-30 minuta, dok ne bude skroz pečen.

## **Savet**