

Pecen pomfrit sa parmezanom i zacinima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca krompira
- 4 kašikeulja
- 2 kašicicesoli
- 2 kašiciceitalijanskog zacina
- 1/2 šolje (2 dl)sitnog parmezana
- 2 kašicicebelog luka u prahu

Priprema

Krompir iseci kao za pomfrit, krupnije. Rernu ukljuciti da se greje na 190 stepeni. Krompir stavite u posudu, sipati ulje i promešati. U drugoj posudi izmešati so i zacine beo luk,italijanski zacin i parmezan. Krompir pospite sirom i zacinima pa sve dobro izmešati i poredjati u pleh obložen pek papirom. Peci 25-35 minuta, okrenuti ih na polovini pecenja da porumene i sa druge strane.

Savet

Kuvan, pržen, peen, ili kao pire – uvek nae svoje mesto na trpezi bilo kao prilog, bilo kao glavno jelo.... a sa tanjira nestane za tili as!!!