

Hrskavi krompiri iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladih krompira
- **malosoli**
- **4 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** kukuruznog griza
- **1 kašica** crvene mlevene paprike
- **1 najmanja kašica** sušnog paprike
- **malom** mlevenog cilija
- **malom** bibera mlevenog
- **malo** maslinovog ulja

Priprema

U duboki tanjir stavite kukuruzno brašno, kukuruzni griz, crvenu mlevenu papriku, sušnu papriku, mleveni cili i malo mlevenog bibera i promešajte.

Krompir operite, oljuštite i narežite na 8 delova, te stavite u hladnu vodu do upotrebe.

Isecen krompir ocedite, posolite i uvaljajte u napred pripremljenu mešavinu brašna.

U vatrostalnu ciniju ili tepsiju staviti malo maslinovog ulja i reati krompir da budu jedan pored drugog i da se ne preklapaju.

Porean krompir poprskajte sa malom kolicinom zagrejanog maslinovog ulja i stavite peci u rernu zagrejanu na

190 stupnjeva i pecite oko 20 minuta, okrenite ih i nastavite peci još 20 minuta dok površina ne postane hrskava.

Ovako pripremljen krompir možete poslužiti kao samostalno jelo uz odgovarajuću salatu, a divan je prilog uz uve, muckalicu, razna dinstana kao i pržena jela.

Savet

Neki dan sam pripremala krompir uvaljane u kukuruzno brašno i griz i pržila ih u tavi. Danas sam odlučila da sline krompire pripremim u rerni, prvenstveno zato što sam trebala pripremiti veći količinu za prijatelje a to bi u tavi duže trajalo ai prva količina koja bi bila ispržena, do kraja svog prženja bi se ohladila.