

# **Pecen krompir u ljusci**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**krompira
- **po potrebiulje**
- **po ukususo**

## **Priprema**

Krompi u kori dobro oprati i osušiti (staviti na cistu kuhinjsku krpu, prekriti cistom kuhunjskom krpom i ostaviti da odstoji dok se dobro ne osuši). Krompir izbockati viljuškom, premazati uljem, dobro posoliti i poreati u vatrostalnu posudu obloženu pek-papirom.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 60 minuta (dok kora ne bude hrskava, a nož prolazi kroz krompir). Gotov krompir izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo prohladi.

Krompir servirati i poslužiti dok je vruc uz neki umak.

## **Savet**

U narodu poznat kao "krompir u kaputu". Pošto petkom postim, ovo je bio moj ruak. Dodala sam samo salatu. Vi možete poslužiti neki umak uz krompir, po svom izboru i želji. Koliinu krompira prilagodite svojim potrebama. Prijatno!