

## ***Pecen krompir u ljusci***



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**krompira
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so

### **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 vatrostralnu posudu obloženu pek-papirom.

Peci u dobro zagrejanj 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!