Najlepši peceni krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2 kašice**soli
- **1/3 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/3 kašicice**miroije
- **1/3 kašicice**karija
- **1/3 kašicice**peršuna
- **1/3 kašicice**belog luka u prahu
- **1/3 kašicice**umbira
- **1/3 kašicice**majcine dušice
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- **1/3 kašicice**aleve paprike
- **5-6 češnja**belog luka

Priprema

Krompir ocistiti. Iseci na polovine ili cetvrtine (zavisi od velicine krompira). Posoliti i staviti da se kuva.

Kuvati 10-ak minuta. Kuvani krompir staviti u pleh u kome je prethodno stavljeno ulje. Staviti da se pece na 190 stepeni.

Kada donja strana krompira porumeni, izvaditi krompir, preokrenuti svaki i svaki krompir pritisnuti po malo.

Zacine sve pomešati i staviti preko krompira. Zatim staviti češnjeve belog luka neoljuštene, samo pritisnute

viljuškom (da bi pukli). Vratiti u rernu još 10-ak minuta. PRIJATNO!

Savet