

Spirale od krompira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5krompira (srednje velicine)**
- **po ukususoli**
- **po ukusukurkume**
- **po ukusubosiljka**
- **po ukusualeve paprike**
- **po ukusuorigana**
- **malomaslinovog ulja**
- **5drvenih štapica za meso**

Priprema

Krompir ocistiti i oprati. Zatim svaki krompir staviti na štapić za meso, tako da on proe kroz sredinu krompira.

Uzeti oštar nož i poceti sa secenjem u smeru kazaljke na satu sve vreme okrecuci krompir. Potrebno je svaki deo lepo zarezati do samog štapića. Postupak ponoviti i sa preostalim krompirima.

Poreati ih u pleh obložen pek- papirom. Zacine pomešati i sjediniti u dubljem tanjiru. Svaki krompir preliti sa malo maslinovog ulja i posuti pripremljenom kombinacijom zacina.

Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci (ukoliko želite da budu hrskavi, kao cips, potrebno je produžiti vreme pecenja). Sacekati da se prohlade, pa pažljivo odvajati od štapića i reati na tanjur za služenje.

Savet