

Krompir sa prezlama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno:

- **500 g krompira**
- **3 kašike ulje**
- **1 kašika s ugovom biljnog zacina**
- **1/2 kašica ciceslatke zacinske paprike**
- **po potrebi prezle**

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kriške (deblje nego kad spremate pomfrit), staviti u dublu posudu, dodati ulje, suvi biljni zacin i slatku zacinsku papriku, sve izmešati rukama. Svaku krišku uvaljati u prezle i poreati u pouljenu vatrostalnu posudu (ili pleh). Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet