Hrskavi krompirici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **50 g**prezle
- **2-3 kašike**aleve paprike (može i ljute)
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**miroije
- **po ukusu**origana
- **po ukusu**celera
- **po potrebi**ulja
- **100 g**kackavalja

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na cetvrtine. Zatim svaki komad uvaljati u prezle, pa u alevu papriku. Uvaljani krompir reati u podmazani glineni ili vatrostalni sud.

Kada je sav krompir porean, posoliti po ukusu i dodati zacine po želji. Naliti sa vrlo malo vode, poklopiti i peci na 200 stepeni oko 45-50 minuta.

Pred kraj pecenja posuti rendanim kackavaljem i ostaviti još par minuta u rerni, tek da se kackavalj lepo otopi. Služiti toplo uz paradajz salatu.

Savet