

Zapečeni krompir u paprika sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Sastojci

- **1 kg.**krompira
- **4 kom.**svezih paprika
- **kolicina po zelji**belog luka
- lovorov list
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir oguliti, iseci na krupnije kocke i izruciti u uljem podmazanu vatrostalnu posudu. Posoliti, dodati malo suvog biljnog zacin a i par lovorovih listova. Paprike oprati, ocistiti od semenki i zajedno sa belim lukom izmiksati u blenderu. Tom smesom prelitati krompire i izmešati kako bi se krompiri dobro uvaljali u smesu. Dodati malo vode i peci u predhodno zagrejanj rerni na 250 C 45 minuta (zavisi od jacine rerne). Kada se krompiri lepo zapeku i dobiju koricu odozgo izvaditi iz rerne. Služiti vruce. Može kao glavno jelo, a može i kao dodatak uz neko meso.

Savet