

## Peceni krompiri

Pogodno jelo kada ste na dijeti, vrlo jednostavno i slaze se uz sva jela...

**1** Krompir ogulite, operite i isecite ga na kriÅke.  
Pospite ga vegetom i promeÅajte.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Stavite ga u <span style="text-decoration:  
underline">vatrostalnu

**7** posudu, dodajte ulje, a posudu prekrijte alufolijom.  
Pecite krompir u rerni na temperaturi 180-200°C  
oko 20 minuta.

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

krompira 1 kg  
vegete 1 kasika  
ulja 5 kasika

**12** Nakon toga sklonite foliju i pecite još 20 minuta dok se krompir ne zarumeni.

**Napomena:**

Krompir iz pečnice poslužite uz razna pečenja i ribe.