



## JERNEJ KITCHEN

# PIKANTEN KROMPIR PEČEN V PEČICI

Pikanten krompir pečen v pečici je preprost recept za krasno prilogo iz pečice. Pripravljena brez laktoze in primerna tudi za vegane.

ZA	4	OSEBE (PRILOGA)
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

### PIKANTEN KROMPIR PEČEN V PEČICI

600 g krompirja

2 žlisci rastlinskega olja (npr. Planet of Plants)

1/2 žličke timijana

1 žlička sladke paprike v prahu

1/4 žličke kajenskega popra

1/4 žličke mletega popra

4 žlice omake Planet of Plants (za servirati)

### TOOLS AND EQUIPMENT

pekač

papir za peko

skodelica

### **PRIPRAVA**

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C (ventilator) ali 220 °C (navadne nastavitev). Pekač obložimo s papirjem za peko.

### **PRIPRAVIMO KROMPIR**

Krompir očistimo, po potrebi olupimo in narežemo na krhlje. Stresemo na pekač in dodamo olje. Dobro premešamo z rokami. V manjši skodelici premešamo vse začimbe (timijan, sladko papriko, kajenski poper, in poper). Posujemo po krompirju in dobro premešamo.

### **PEČENJE**

Pečka postavimo v pečico in pečemo 25 - 30 minut pri 210 °C (ventilator) ali 220 °C (navadno), oziroma dokler krompir ni mehek in pečen. V skodelico damo omako Planet of Plants in postrežemo s pečenim krompirjem. Krompir tik pred serviranjem še solimo.