



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 žlici 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 EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

skodelica

PRIPRAVA

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

PRIPRAVIMO KROMPIR

Krompir očistimo, po potrebi olupimo in narežemo na krhle. 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

Pekač 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.