



## JERNEJ KITCHEN

# ZAPEČEN MLADI KROMPIR V PEČICI

*Zapečen mladi krompir v pečici je čudovit in zelo preprost recept za prilogo, ki jo obožujejo mali in veliki. Odlična priloga za mesne ali vegi jedi.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

### ZAPEČEN MLADI KROMPIR V PEČICI

1 kg mladega krompirja (manjši krompir)

3 žlice olivnega olja

1 čajna žlička soli

1 čajna žlička mešanice svežih zelišč (peteršilj, timijan, origano, rožmarin)

1/2 žličke solnega cveta (poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

lonc

cedilo

skleda

pekač

papir za peko

lopatka

### SKUHAMO KROMPIR

V lonc z vrelo soljeno vodo stresemo očiščen krompir z olupom. Pri rahlem vretju krompir kuhamo 25 - 30 minut, oziroma tako dolgo, da je krompir mehek. Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 210 °C (ventilator).

### ZAČINIMO KROMPIR

Krompir odcedimo in ga pustimo na cedilu 5 minut, da para izpari. Nato ga damo v skledo in začinimo z olivnim oljem in soljo. Dobro premešamo in stresemo na pekač obložen s papirjem za peko.

### KROMPIR SPEČEMO

Z lopatko krompir pritisnemo ob pekač, da se splošči v polpet. Krompir postavimo v pečico in ga pečemo 20 minut pri 210 °C, nato ga z lopatko obrnemo in pečemo še 15 - 20 minut na drugi strani.

### POSTREŽEMO

Posujemo s sesekljanimi svežimi zelišči, soljo in postrežemo in izbrano glavno jedjo.