



JERNEJ KITCHEN

SLADKI KROMPIR V PEČICI

Sladki krompir v pečici je preprost recept za odlično prilogo k mesnim ali vegetarijanskim jedem. Pripravljen hitro, enostavno in primeren za začetnike.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

SLADKI KROMPIR V PEČICI

1 kg sladkega krompirja

1 čajna žlička BAM Spices mešanica za krompir

1 žlica olivnega olja

PRELIV

1 strok česna

1 žlica olivnega olja

2 žlici javorjevega sirupa

1/2 žličke bazamičnega kisa

ZA POSTREŽBO

svež koriander ali peteršilj

solni cvet

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

pekač

kuhinjski nož

skodelica

PRIPRAVA

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

KROMPIR ZAČINIMO

Sladki krompir olupimo in narežemo na večje kose, velikosti približno 3 cm x 3 cm. Začinimo z [mešanico za krompir](#) in olivnim oljem ter dobro premešamo, da razporedimo sladki krompir v eni plasti.

PEČENJE

Postavimo v segreto pečico in pečemo 30 - 35 minut pri 220°C (ali 210 °C ventilator), enkrat med pečenjem krompir premešamo. Zadnjih pet minut pečenja pokapljamo preliv (naslednji korak) čez sladki krompir.

PRELIV

Pripravimo preliv. Česen sesekljamo in damo v skodelico z olivnim oljem, javorjevim sirupom in bazamičnim kisom. Začinimo s soljo in premešamo.

POSTREŽEMO

Sladki krompir prestavimo na servirni krožnik, posujemo s koriandrom ali peteršiljem in solnim cvetom.