



JERNEJ KITCHEN

PEČEN KROMPIR Z JOGURTOVO OMAKO

Pečen, hrustljav krompirček z odlično, domačo jogurtovo omako, primerno za med tednom, kot tudi za praznovanja.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT

PEČEN KROMPIR

- 10 večjih mladih krompirjev
- 2 žlici olivnega olja
- 1/2 pesti svežega peteršilja

JOGURTOVA OMAKA

- 120 g grškega ali navadnega čvrstega jogurta
- 1/2 pesti svežega peteršilja
- 1/2 čajne žličke tabasco omake
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička olivnega olja

NAREŽEMO KROMPIR

Pečico segrejemo na 230 °C. Krompir narežemo na krhle. V kolikor uporabljamo mladi krompir ni potrebe po lupljenju, v nasprotnem primeru pa ga prej olupimo. Razporedimo po pekaču, pokapljamo z olivim oljem, dobro premešamo.

KROMPIR SPEČEMO

Krompir postavimo v pečico. Pečemo 30 - 40 minut (odvisno od sorte krompirja) pri 230 °C.

PRIPRAVIMO JOGURTOVO OMAKO IN POSTREŽEMO

V skodelici premešamo sesekljan peteršilj, tabasco, sesekljan česen, sol in olivno olje. Pečen krompir postrežemo z jogurtovo omako. Uživajte, dober tek.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji pekač
- papir za peko
- kuhinjski nož