



## 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 krhlje. V kolikor uporabljamo mladi krompir ni potrebe po lupljenju, v nasprotnem primeru pa ga prej olupimo. Razporedimo po pekaču, pokapljammo 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 EQUIPMENT

večji pekač

papir za peko

kuhinjski nož