

ČE HOČEŠ VEČ...

Danes bi lahko pripravil zgodnjo večerjo.

PEČEN KROMPIR V PEČICI

Na osebo boš potreboval 3 – 4 srednje velike krompirje – po 15 dag na osebo

Sol – 4 g

Žlico masti – 5 dag

Po želji še: na osebo eno piščančjo kračo ali po dve perutnički ali en konec klobase ali eno rebrce ali narezano panceto...

Potrebuješ tudi večji pekač.

PRIPRAVA:

Pečico vključiš na 200 stopinj Celzija.

Krompir dobro opereš. Po možnosti s ščetko, da je res čist.

Prerežeš ga vzdolžno na debelejši strani:

Dobiš dve polovici.

V skledi ga še enkrat spereš, odcediš in posoliš.

Pladenj iz pečice premažeš z mastjo.

Nanj zložiš krompir tako, da so olupki zgoraj, prerezana stran je torej spodaj.

Na krompir po želji razporediš posoljeno meso in daš v pečico.

Če boš dal na krompir panceto, jo dodaš po 20 minutah pečenja.

Pečeš okrog 40 minut

Meso ni nujno. Zraven krompirja lahko ponudiš sir.

Dober tek.

