


Hrskavi kockasti krumpir iz pećnice

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
60 min

 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

500 g krumpira
1 žličica soli
½ žličice papra
1 žličica slatke paprike
30 ml ulja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpire dobro operite i potom osušite. Narežite na što pravilnije kockice, otprilike 1 cm * 1 cm.

Stavite ih u posudu pa dodajte sol, papar, dimljenu slatku papriku. Prelijte uljem i rasporedite na plehu u jednom sloju. Pećnicu zagrijte na 200° C i stavite peći. Nakon 20 min izvadite i dobro promiješajte te vratite u pećnicu.

Nakon još 10 minuta ponovno promiješajte, te isto ponovite još jednom. Nakon ukupno 40 minuta krumpiri su gotovi.

Poslužite uz umake po želji.