



Pečen krompir z vijolično čebulo in rožmarinom

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: zelenjavna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Krompir olupimo, umijemo in narežemo na četrtine. Položimo ga posodo, ter ga zalijemo z vodo in solimo. Kuhamo ga 10-15 minut in ga nato odcedimo.

Medtem ko ga kuhamo, na drobne koščke narežemo čebulo. V ponvi segrejemo olje in mu dodamo narezano čebulo. Čebulo pražimo dokler se lepo ne spusti, nato jo solimo, popopramo in čisto malo posladkamo.

Pekač obložimo s peki papirjem (ter si tako olajšamo kasnejše pomivanje pekača), ter po njem potresemo popečeno čebulo in ji dodamo rožmarin. V vse to stresemo odcejen krompir in vse dobro premešamo. Pekač položimo v segreto pečico na 220 za 40-45 minut. Po kakšnih 20 minutah ga malce premešajte.

Zraven se odlično priležejo razne omake s piščančnjim mesom, ali pa kar naravni puranji zrezki, ter kakšna solata.

DOBER TEK

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 4-5 srednje velikih krompirjev
- 1 vijolična čeba
- dober ščep soli in popra
- 4 žlice sončničnega olja
- dober ščep rožmarina