

Krumpir sa parmezanom

Kako me Kuhari.com uvijek prisiljavaju da barem jedno "konkretno" jelo napravim kad dođem na snimanje ovaj put odlučila sam se za krumpir sa parmezanom. Ovo je odlično kao prilog ili kao glavno jelo :)

Nije komplicirano, začinite po želji i to je to :) Brzi zasitan obrok :)

Uživajte u još jednom videu :)

Sastojci:

50g maslaca

200g naribanog parmezana

1žlica mljevenog češnjaka

1žličica origana

10 krumpira



Rastopljeni maslac ulijte u posudu za pečenje (protvan) i kistom rasporedite.
U posudi promiješajte naribani parmezan, mljeveni češnjak i origano te smjesu rasporedite po dnu posude za pečenje.
Rasporedite oguljene, oprane i na četvrtine narezane krumpire.
Sve zajedno pecite u pećnici 40 minuta na 200 stupnjeva.
Poslužite kao prilog ili samostalno uz umak.



[PRINTAJ ME :\)](#)