

Hrskavi krumpir iz pećnice (owen baked potato wedges)

<http://kruhai.blogspot.com/2015/02/hrskavi-krumpir-iz-pecnice-owen-baked.html>

1kg krumpira
2 žlice krušnih mrvica
2-3 sitno nasjeckana češnja češnjaka
sol, papar

po želji kombinirajte sa ovim začinima:

1 žlica crvene paprike ili malo kajenske paprike
žličica ružmarina
žličica origana
sok pola limuna ili naribana korica pola limuna
pola žličice timijana

Krumpir ogulite, narežite na deblje kriške, operite i dobro posušite.

U posebnoj posudi pomiješajte kruše mrvice, češnjak, sol i papar i po želji dodajte ili ne dodajte nešto od začina sa popisa. Kriške krumpira uvaljajte u smjesu i posaljite ih na lim na pripremljen papir za pečenje. Složite ih na široko da se ne dodiruju.

Pecite u ugrijanoj pećnici 30-40 minuta na 180°C ili dok ne porumene.

Poslužite vruće.

