

Krumpir pole sa ružmarinom



- 6 srednje velikih [krumpira](#) (cca. 1kg)*
- 1,5 dl ulja (pola **maslinovo** pola **suncokretovo**)
- 12 grančica ružmarina**
- 1 MŽ krupne morske soli

* uzmite [krumpir sorti koji su pogodne za pečenje](#) (npr. **MARABEL**), najbolji je **krumpir** koji još nije dugo odležao i dobio tvrdu koru
** uzmite samo špice, mladice grančica [ružmarina](#), bez drvenastih stabljika

Krumpire operite i odstranite loše djelove. Ako je kožica već postala pomalo tvrda, nemojte je guliti nego **krumpire** izribajte žicom za pranje posuđa. Oprane **krumpire** posušite i prerežite po pola, dobijete tzv. **pole**.

U posudu za pečenje poredajte **pole krumpira** sa odrezanim dijelom prema dolje. Prelijte ih **mješavinom maslinovog i suncokretovog ulja**. Krumpiri moraju ležati u 3-4 mm ulja. Prema tome količina [ulja](#) može varirati o veličini vaše posude za pečenje.

Svaku **polu krumpira** podignite da ulje dođe i ispod te je premažite i sa gornje strane, tj. po kožici.

Stavite **krumpir pole** u zagrijanu pečnicu na 180°C 25 minuta.

Okrenite **krumpire** na drugu stranu, svaki krumpir posolite sa desetak **zrnaca krupne morske soli**, te na svaku **polu** stavite **ružmarina**.

Ako pri okretanju **krumpir pola** primjetite da plivaju u tekućini (**krumpir** ovisno o vrsti pušta više ili manje tekućine tijekom pečenja), odlijte toliko da u posudi za pečenje ostane 2-3mm od dna.

Vratite u pečnicu i zapecite još 25 minuta.

Krumpir pole sa ružmarinom prelijte sa ostatkom ulja iz pečenja servirajte, uz recimo pečeni buncek sa pivom ili **mladom janjetinom za uskrs**.

Svakako probajte reš pečene vrhove **ružmarina**, meni su bolji od **krumpir pola**.





moja-kuhinja.com

www.moja-kuhinja.com