

Pečeni mladi krumpir sa ružmarinom



Pečeni **mladi krumpir** kao prilog za dvije osobe

- 400 g **mladog krumpira**
- 150 g putra
- 1 VŽ vegete
- 1 VŽ svježeg sjeckanog [ružmarina](#)

Rastopite **maslac**, pazivši da ne počne mjenjati boju u smeđu.

Od **ružmarina** uzmite samo mlade vrhove te ih nasjeckajte (ne pre sitno).

Na rastopljenom putru kratko prepržite sjeckani **ružmarin**, toliko da zamiriši (max. 30sec). Pazite da **ružmarin** ne počne zagarati.

Mladi krumpir samo operite, tvđu kožicu očetkajte žicom za pranje posuđa. [Krumpir](#) narežite ga na kockice te promješajte sa vegetom.

Ugasite vatru te na ugrijani **maslac sa poprženim ružmarinom**, dodajte **mladi krumpir**. Dobro promješajte i maknite sa štednjaka.

Mladi krumpir nastvaite peći nepokriveno u pećnici zagrijanoj na 200°C 25-30 minuta.

Dužina pećenja ovisi o starosti i veličini kockica **mladog krumpira**.

U **mladom krumpiru** pečenom na ovaj način, ružmarin nabolje razvije svoju aromu, a zbog maslaca **krumpir** dobije prekrasnu žutu boju i **hrskavu koricu**.



Pečeni mladi krumpir sa ružmarinom servirajte kao glavno jelo (recimo u vrijeme posta; Badnjak, Veliki petak) ili kao prilog recimo uz [pirjanu janjeću koljenicu](#).



www.moja-kuhinja.com