

Divlji origano: Harmonika krompiri

Harmonika krompiri sa divljim origanom

800 g mladog krompira
40 g margarina s maslacem
2 kašike ulja mediteran
morska so
biber crni mleveni
divlji origano

Sos

3 kašike majoneza
2 kašike pavlake
divlji origano
2 čena belog luka

Način pripreme

Krompir seći po širini kao da se seku kolutovi, ali nož svaki put zaustaviti pre nego što se krompir preseče do kraja. Krompir treba da dobije izgled harmonike. Margarin sa maslacem otopiti u mikrotalasnoj. Krompire staviti u posudu za pečenje, začiniti ih solju, biberom i divljim origanom i preliti ih otopljenim margarinom i uljem. Staviti krompir da se peče u zagrejanu rernu na 180°C 45 minuta.

Beli luk iseći na sitno i spojiti sa ostalim sastojcima za sos.

Pečene krompire poslužiti uz sos.