

Pržen krompir u testu



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **veci**krompir
- **1**jaje
- **3-4 kašike**brašna
- **1/2 kašike**ulja
- **malo**vode
- so
- biber

Priprema

Krompir iseci kao za pomfrit i pržiti u ulju, belanca umutiti u sneg, u žumanca dodati brašno, so, biber malo vode izmešati i umešati sneg od belanaca. U tiganj staviti malo ulja pržen krompir i preliti smesom, pržiti dok doljni deo ne dobije boju zati okrenuti i opet pržiti dok ne dobije doljni deo boju.

Savet