

Brzi, dijetalni, krompirici :)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za predjelo:

- **1 kg**krompira
- **1/3 šoljice za kafu**ulja
- **1 kašik**azacina sa ukusom piletine
- **1/2 kašicice**mlevene cili paprike

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci kao za pomfrit. Staviti ga u dublju ciniju. U šoljicu za kafu sipati ulje, dodati začine i promešati. Pripremljeno ulje sa zalinima preliti preko krompira. Krompir promešati tako da svaki krompiric bude prekriven uljem. Izruciti ga u pleh obložen pek papirom i ubaciti u zagrejanu rernu na 250 stepeni, na oko 15 minuta. Držati u rerni duže tj. krace u zavisnosti od toga koliko želite da bude hrskav. Prijatno :)!

Savet

Preukusan, a dijetalan i spremljen sa malo ulja :). Lepo ide uz sve vrste mesa, a uz salatu može proi i kao samostalan obrok :)