

## ***Krompir tortilja iz tiganja***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** krompira
- **200 g** kobasica

#### **Za preliv:**

- **2** jajeta
- **5 kašika** brašna
- **malovode**
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **50 g** tvrdog sira
- **po ukusu** kecapa

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove i pržiti na uobicajen nacin. Pre nego što su peceni dodati iseckane kobasice i kratko i njih propržiti. Odliti svu masnocu iz tiganja i preliti prelivom od brašna i jaja. Peci par minuta, pa okrenuti na drugu stranu. Servirati tako što cete odozgo dodati 50 g rendanog sira i posuti kecapom.

### **Savet**