

Prženi krompir



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g krompira
- 4 dl ulja
- so

Priprema

U šerpi sa žicanom rešetkom dbro zagrejte ulje.

Krompir ocistiti, oprati, iseci po dužini na tanke štapice, posušiti platnenom salvetom i spustiti u šerpu na žicanu rešetku. Krompir se ne sme pržiti odjednom u vecim kolicinama. Ispržen krompir podici sa žicanom rešetkom, ocediti od ulja, izruciti na tanjur, posoliti i odmah stvljati drugi. Postupak ponavljati dok se ne isprži sav krompir.

Napomena: krompir se može pržiti i u obicnoj šerpi. U tom slučaju ispržen krompir vaditi rupicastom kašikom.