

Restovani krompir (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 kašika**aleve slatke paprike
- **1 ravna kašika**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- ulja po potrebi

Priprema

Krompir oljuštiti i oprati, iseci ga na kockice.

U tiganj sipati vrlo malo ulja, tek da se krompir pocne peci. Staviti alevu papriku, suvi bilnjizacin i biber. To sve mešati i pržiti oko 15 minuta. Potom sipati još ulja u krompir, da krompir može lepo da se pece.

Kada dobije zlatnu hrskavu koricu, izvaditi ga i uviti u papirnu salvetu da upije višak masti.

Potom ga servirati po želji, i jesti ga uz kecap ili majonez..... ili šta vec želite. Prijatno!

Savet

Krompir morate dobro ocediti pre peenja, jer ako vam upadne i kapljica vode, krompir e se lepiti za dno tiganja.