

Krompirici na Sandrin nacin



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1,5 dl**ulja
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **2 kašike**soli
- **6 kašika**projinog brašna
- **4 kašika**belog brašna
- **1 ravna kašika**aleve paprike

Priprema

Krompir sa ljuskom oprati i staviti da se kuva, ali ne predugo da se ne bi raskuvao. Izvaditi ih iz vode, prosušiti. Za to vreme staviti u kesu za zamrzivac belo brašno, projino brašno, alevu papriku, so, zacin. Krompire isecite na četvrtine. Ubaciti polovinu u kesu, okrecite kesu gore-dole da se svi sastojci sjedine. Ubaciti ih na vrelom ulju i pržiti dok ne uhvate lepu koricu. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom krompira.,Ponovo ih vratite u kesu, istumbajte i ponovo ubacite na vrelom ulju minut-dva da uhvate lepu hrskavu koricu. Služite toplo.

Savet