

Mladi krompirici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za jednu porciju:

- **po potrebi** mladih krompirica
- ulje za prženje
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** karija
- **1 kašika** susama

Priprema

Mladi krompirici oguliti i iseckati na komadice. Iseckane uviti u suhu krpu da se procede i prosuše. U tiganj sipati ulje za prženje i staviti na šporet da se ugrije. Kada je vrelo staviti krompirice da se prže. Povremeno zatresite tiganj da se ne bi zalepili. Gotovi su kada dobiju zlatno žutu boju i omekšaju. Gotove krompirice ocedite od ulja u tanjir. Zacinite biljnim zacinom, promešajte, pospite malo karija koji ce dati aromu i na kraju pospite susamom.

Savet

Uz keap i svežu zelenu salatu savršena veera :D