

# **Domaci pomfrit**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **350 g krompira**
- **4 dl ulja**

### **Zacini:**

- **malosoli**
- **maloaleve crvene paprike**
- **malobibera**

## **Priprema**

Potrebni sastojci.

Krompir oljuštiti i oprati. Iseci krompir na ploške, a posle po dužini na kriške.

U posudu staviti isecen krompir i posoliti, pobiberiti i posuti crvernom paprikom, te dobro izmešati i ostaviti da ostoji par minuta...do 5 minuta.

U tiganj ili dublju posudu staviti ulje, dobro zagrejati i u vrelo ulje polagano dodavati krompir, da bi se izbeglo prskanje.

Kad kromir porumeni...otprilike posle 15 minuta..izvaditiga na salvetu da se ocedi ulje.

### **Savet**