

Pomfrit bez ulja



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za pomfrit:

- **1 kg**krompira
- **1**belance
- so
- pek papir

Priprema

Krompir ogulite i isecite na kriške kao za pomfrit. Za 1kg vam je dovoljno 1 belance. Izmešajte iseckan krompir sa belancetom. Pleh od šporeta obložite pek papirom i rasporedite krompir. Pecite u prethodno zagrejanom rerni na 250 stepeni oko 20 minuta ili dok krompir fino ne porumeni. Krompir skinite sa papira kad je pecen i posolite po ukusu, ko voli može pomešati i sa kašikom mlevene paprike.

Savet