Crveni krompir štapici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**slatke paprike
- **1 kašicica**bibera
- **po ukusu**soli
- ulje
- voda

Priprema

Oljuštiti krompir i iseci ga na štapice kao za pomfrit. U ciniji pomešati brašno, so, biber, slatku papriku.

Nauljiti tepsiju pa onda po malo uvaljati krompir u mešavinu sa brašnom (kao za pohovanje), i ubacivati u tepsiju. Ako ostane višak mešavine, slobodno pospite po krompiru.

Sipati još malo ulja i naliti vodom. Peci oko pola sata na srednjoj temperaturi.

Savet

Najviše volim sa pavlakom ili nekim blagim sirom. Može biti i prilog uz meso, kobasice itd...