

Tornado cips



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veliki krompir
- **1** drveni štapić za ražnjice
- so
- kecap
- ulje za prženje

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na tanke kolutice. Na štapić za ražnjice stavljati kolutove krompira. U friteži ili u tiganju zagrejati ulje. Veoma je bitno da ima dosta ulja, tj. prži se u dubokoj masnoci. U vrelo ulje uroniti štapice i pržiti. Kada je tornado pržen izvaditi i posoliti. Po želji sipati i kecap.

Savet