

Prženi krompir (2)



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca krompira
- 5 dlulja

Zacini:

- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **malocrvene** mlevene slatke paprike

Priprema

Krompir oljuštiti.

Iseci krompir na kockice, oprati, ocediti i posoliti i pobiberiti.

Zagrijati ulje u dubljoj posudi i u zagrejano ulja staviti iseceni krompir.

Kad krompir dobije tamnu boju vaditi ga sa cetka kašikom u zagrejanu posudu. Blago poprskati sa crvenom slatkom paprikom i servirati.

Savet

Prženi krompir se može nakon serviranja još malo posuti mlevenom crvenom paprikom i mlevenim biberom. Odlian prilog mnogim jelima.