

Pomfrit iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2** belanceta
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **1 kašicica** kima
- **1 kašicica** belog lika u prahu
- **1 kašicica** aleve paprike
- **2 kašicice** biozacina
- **1/2 kašicice** bibera
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti i iseci ga na štapice. Trudite se da štapici budu približno iste debljine. Belanca umutiti viljuškom. U odgovarajućoj posudi staviti sve navedene zacine i sjediniti ih.

Isecen krompir staviti u vanglicu i preliti sa umucenim belancima. Rukama izmešati. Sipati zacine i, takoe, rukama dobro izmešati, da se svaki iseceni deo krompira obavije zacinama.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Uzeti veci pleh (od el. šporeta), preko staviti pek papir i sipati malo ulja. Izruciti krompir, vodeći racuna da svaki iseceni deo bude odvojen od drugog dela, da se ne bi zalepili. Preko složenog krompira sipati malo ulja i staviti da se pece. Krompir peci oko 40 minuta. Uživajte u grickanju pomfrita.

Savet