

## *Prženi krompir*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g krompira
- 4 dl ulja
- so

### **Priprema**

U šerpi sa žicanom rešetkom dobro zagrejte ulje.

Krompir ocistiti, oprati, iseci po dužini na tanke štapice, posušiti platnenom salvetom i spustiti u šerpu na žicanu rešetku. Krompir se ne sme pržiti odjednom u vecim kolicinama. Ispržen krompir podici sa žicanom rešetkom, ocediti od ulja, izruciti na tanjir, posoliti i odmah stvljati drugi. Postupak ponavljati dok se ne isprži sav krompir.

Napomena: krompir se može pržiti i u obicnoj šerpi. U tom slucaju ispržen krompir vaditi rupicastom kašikom.