

Americki krompirici



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krompira srednje velicine
- **10 kašik**abelog kukuruznog brašna
- **3 kašike**pšenicnog brašna
- **3 -4 kašice** aleve paprike
- **2 kašice**soli
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- miro?ija
- **4 dlulja**

Priprema

Krompire lepo oprati i kuvati sa ljuskom, tako da ostanu tvrdi. Izvaditi iz vode, prosušiti ih, iseci prvo na polovine, a zatim na cetvrtine. Dobijenu kolicinu podelite na dva dela. U kesu za zamrzivac pomešati sve navedene sastojke, ubaciti prvo jedan deo krompira i krompire lepo istumbajte u kesi i pržite u zagrejanom ulju, dok ne porumene. Izvadite iz šerpe, pore?ajte na ubrus, kako bi upili višak masnoce i ubacite drugu turu, pripremljenu na isti nacin. Kada se svi krompirici isprže, ponovo ih vratiti u kesu za zamrzivac, pretumbajte i samo još minut pržite u ulju, da uhvate korlicu. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Probajte fantasti?ni su ;)