

Restovani krompir (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 kašika** aleva slatke paprike
- **1 ravna kašika** suvog biljnog začina
- **1/2 kašičice** bibera
- ulja po potrebi

Priprema

Krompir oljuštiti i oprati, iseci ga na kockice.

U tiganj sipati vrlo malo ulja, tek da se krompir počne peći. Staviti alevu papriku, suvi biljni začini i biber. To sve mešati i pržiti oko 15 minuta. Potom sipati još ulja u krompir, da krompir može lepo da se peče.

Kada dobije zlatnu hrskavu koru, izvaditi ga i uviti u papirnu salvetu da upije višak masti.

Potom ga servirati po želji, i jesti ga uz kečap ili majonez..... ili šta već želite. Prijatno!

Savet

Krompir morate dobro ocediti pre pečenja, jer ako vam upadne i kapljica vode, krompir će se lepiti za dno tiganja.