

Kremenadle sa krompirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 kremenadle
- **8 srednjih** krompira
- so
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- paradajz sos

Priprema

Kremenadle posoliti i uvaljati u alevu papriku pa ih pržiti nekih 15-20 minuta na zagrejanom ulju. Nakon toga ih premestiti u pleh za pecenje i dodati im krompir zacinjen suvim biljnim zacinom, alevom paprikom i malo paradajz sosa. Doliti malo vruce vode. Peci dok ne bude gotovo.

Savet

;)