

# **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 bilnjim zacinom, alevom paprikom i malo paradajz sosa. Doliti malo vruće vode. Peci dok ne bude gotovo.

## **Savet**

;) )