

# Mladi krompirici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za jednu porciju:

- **po potrebi** mladih krompirica
- ulje za prženje
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice** karanja
- **1 kašikasusa** srama

## Priprema

Mladi krompirici oguliti i iseckati na komadice. Iseckane uviti u suvu krpu da se procede i prosuše. U tiganj sipati ulje za prženje i staviti na šporet da se ugreje. Kada je vrelo staviti krompirice da se prže. Povremeno zatresite tiganj da se ne bi zalepili. Gotovi su kada dobiju zlatno žutu boju i omekšaju. Gotove krompirice ocedite od ulja u tanjur. Zacinite biljnim zacinom, promešajte, pospite malo karija koji će dati aromu i na kraju pospite susamom.

## Savet

Uz keap i svežu zelenu salatu savršena veera :D