

Domaci pomfrit



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** krompira
- **4 dl** ulja

Zacini:

- **malosoli**
- **malo**aleve crvene paprike
- **malobibera**

Priprema

Potrebni sastojci.

Krompir oljuštiti i oprati. Iseci krompir na ploške, a posle po dužini na kriške.

U posudu staviti isecen krompir i posoliti, pobiberiti i posuti crvernom paprikom, te dobro izmešati i ostaviti da otstoji par minuta...do 5 minuta.

U tiganj ili dublju posudu staviti ulje, dobro zagrejati i u vrelo ulje polagano dodavati krompir, da bi se izbeglo prskanje.

Kad kromir porumeni...otprilike posle 15 minuta..izvadi tuga na salvetu da se ocedi ulje.

Savet