

## *Kukuruzni krompir*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10ak vecih**krompira
- **5-6 kašika**kukuruzno brašno
- zacini (so, biber)
- ulje

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na koji hocete oblik. U posebnu vanglu sipati kukuruzno brašno, so i biber. Sipati to u posudu u kojoj je isecen krompir i sve lepo izmešati. Ja sam napisala 5-6 kašika kukuruznog brašna, možete da stavite koliko hocete, to je otprilike napisano jer nisam merila. Što više, to je hrskaviji krompir. Sipati krompir u podmazan pleh i peci dok ne bude mekan.

### **Savet**

Ovaj hrskavi krompir se može jesti sam, sa mesom, ili kao u mom slu?aju sa doma?om pe?enom kobasicom. :-)  
Uživajte, divan je.