

Spiralni krompir



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** krompir srednji okrugli
- ulje
- so
- **po ukusu** zacini (mlevena paprika, beli luk)
- štapici za ražnjice

Priprema

Kineska ulicna hrana :) Jako interesantno uz malko spretnosti možete i vi uživati u ovakvom krompiru :) Ja ga ne znam iseci tako tanko, tj. nemoguće je bez mašine koja je specijalno namenjena baš za to, ali ako hocete da napravite krompir na malko drugaciji nacin, pokušajte ovako kao ja ;) Nisam navela kolicinu krompira, vi secite koliko god želite, koliko mislite da je vama potrebno. Krompir srednje velicine isecite ravno vrh i donji deo nožem pa po sredini uzdužno nabodite na štapic za ražnjice.

Pocnite seci nožem, nož ukosite prema smeru kazaljke na satu i vrtite krompir i secite, znaci spiralno, trudite se da secete što tanje možete.

Na kraju, lagano razvlacite krompir. Ja stavljam prst izmeu svakog izrezanog dela i lagano vucem ka dole, tako svaki deo, da ne bi puklo, jer mi se to dešavalo.

Na kraju to izgleda ovako :)

Možete ga pržiti u ulju, ali vam je potrebna veca kolicina, na kraju kada je ispržen posolite i služite toplo. A možete i u rerni, ali prethodno pokrijte folijom i pecite na 240 stepeni dok ne omekša, stavite zacine po želji i posle još 15-ak minuta pecite dok ne porumeni.

Savet