

Krompirici sa ruzmarinom, belim lukom i limunom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mladih krompirica
- 2 struka, svežeg, ruzmarina
- **2 veka** cenabelog luka
- **1/2** limuna (sok)
- sveže mleveni crni biber
- suvi biljni zacin
- himalajska so

Priprema

Krompirice ocistiti i prepoloviti ih na pola, po dužini. Prebrisati ih kuhinjskom krpom, da bi bili suvi.

U, odgovarajuću, posudu sipati ulje i staviti da se zagreje (na srednjoj temperaturi). Na zagrejano ulje staviti krompirice, promešati, poklopiti i pržiti 10-ak minuta. Zatim dodati, grancice ruzmarina i očišćeni, i na pola presećeni, beli luk. Nastaviti sa prženjem.

U toku prženja krompirice više puta promešati, da ne bi zagoreli. Kada su krompirici isprženi, posoliti ih i posuti, sveže, mlevenim biberom. Blago ih promešati. zatim, malom, kašicom ih poprskati limunovim sokom. Poklopiti, skloniti sa vatre i ostaviti pet minuta, da odstoje.

Krompirice poslužiti uz prilog po želji.

Savet