

Krompirici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2** belanceta
- **1 kašicica** kumina
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** origana
- **1/2 kašicice** sveže mlevenog bibera
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** alevne paprike
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti i iseci na štapice, približno iste velicine (kao za pomfrit). Iseceni krompir staviti u dublju posudu. Belanca, viljuškom, umutiti, sipati preko krompira i, krompir, rukom dobro, promešati.

Sve navedene zacine (kumin, beli luk u prahu, origano, biber, suvi biljni zacin i alevu papriku) staviti u manju posudu, sjediniti i posuti po krompiru (zacine možete dodati po svom ukusu). Rukom dobro promešati krompir, da svaki iseceni deo krompira bude obavijeno zacinama.

Veliki pleh, od el, šporeta, dobro nauljiti, pa preko pore?ati krompir, pazeci da se parcici krompira ne dodiruju (u protivnom ce se zalepiti jedan za drugi, pa ce te imati problema da ih odvojite). Preko krompira samo malo poprskati uljem. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom retni, na 200 stepeni.

Kada krompir lepo porumeni izvaditi ga iz rerne i, odmah, ga preruciti u, odgovarajucu, posudu. Poslužiti ga sa prilozima po ukusu.

Savet