

Kuvano prženi krompir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **malocrvene** aleve paprike
- **po ukusu** peršun
- **100 ml** ulja

Priprema

Krompir oprati ocistiti i iseci na krupnije komade pa staviti u vodu i kuvati 10 minuta pa skloniti sa vatre. Krompir treba da je skoro kivan, ali da se ne raspada voditi o tome racuna. Krompir ocediti i pržiti u zagrejanom ulju u tiganju pa povremeno prodrmati da bi se krompir preokrenuo, ili špatulom okrenite. Pred kraj posuti suvim zacinom, malo soli i paprike i na kraju peršunov list. Prodrmati tiganj još malo i izvaditi krompir iz tiganja. I to je to! Savršeni krompir je gotov!!! (p.s.važna stvar kod ovakvog pripremanja krompira je dobar tiganj, koji se ne lepi)

Savet