

# **Kuvano prženi krompir**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **malocrvene aleve paprike**
- **po ukusuperšun**
- **100 mlulja**

## **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 kuvan, 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**