

Krilca sa (bareno prženim) krompiricima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecih krilaca
- **1/2 kg** krompirica
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** soli

Priprema

Krilca ocistiti i oprati pre nego što ih namažemo sa malo ulja i zacinom. Što duže tako odstoje sve su bolja. Može i do sutradan. Pripremiti vodu sa dve kašike soli i staviti da provri.

U tiganj sipati oko 1 dl ulja i malo vode. Krilca staviti na unutrašnju stranu, poklopiti i dinstati. Kada donja strana dobije braon boju, okrenuti i bez poklopca završiti prženje. Ja krompirice obavezno i ove ciste izgrebem zbog korice i takve iz hladne vode stavim u kljucalu sa 2 pune kašike soli. Samo 5 minuta. U pripremljeno vrueće ulje oko 1 dl sipati probarene krompirice iz kojih ste samo prosuli vodu i odmah sipajte. Za svaki slučaj par sekundi zaštiti sa poklopcem i onda bez njega završiti prženje. esto ih okrecite ili mrdajte da se izjednaci boja. Spolja su sa koricom, a iznutra kao pire.

Ovako otprilike izgledaju na kraju. Prijatno.

Savet

Salatu sami izaberite, ali ako me zovete ja volim paradajz i krastavac.