

Pomfrit iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **2belanceta**
- **1 kašicicacilija u prahu**
- **1 kašicicakima**
- **1 kašicicabelog lika u prahu**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **2 kašicicebiozacina**
- **1/2 kašicicebibera**
- **ulje**

Priprema

Krompir ocistiti i iseci ga na štapice. Trudite se da štapici budu približno iste debljine. Belanca umutiti viljuškom. U odgovarajucoj posudi staviti sve navedene zacine i sjediniti ih.

Isecen krompir staviti u vanglicu i preliti sa umucenim belancima. Rukama izmešati. Sipati zacine i, takoe, rukama dobro izmešati, da se svaki iseceni deo krompira obavije zacinima.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Uzeti veci pleh (od el. šporeta), preko staviti pek papir i sipati malo ulja. Izruciti krompir, vodeći racuna da svaki iseceni deo bude odvojen od drugog dela, da se ne bi zlepili. Preko složenog krompira sipati malo ulja i staviti da se pece. Krompir peci oko 40 minuta. Uživajte u grickanju pomfrita.

Savet