Pomfrit - bez prženja

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**ocišcenog krompira
- **1**belance

Priprema

Krompir iseckati za pomfrit i staviti ga u dublju posudu. Belance dobro viljuškom umutiti, preliti preko krompira i, rukom, dobro izmešati.

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, i staviti na dno pek papir. etkom, samo malo, premazati papir uljem. Izruciti pripremljeni krompir i rasporediti ga da bude u jednom redu. etkom, vrlo malo, ga natapkati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 220 stepeni.

Kada porumeni krompir izvaditi ga iz rerne i uživajte u fantasticno hrskavom pomfritu.

Savet