



Pomfrit s Vegetom

Kako bismo običnom pomfritu promijenili dobro znani okus, predlažemo vam da ga tijekom pripreme obogatite Vegetom. Ovakvo prženi krumpir poslužite kao prilog ili malo jelo uz dodatak raznih umaka.

Sastojci

Broj osoba: 6

- 1 kg krumpira
- 1-2 bjelanjka
- 1 žlica [Vegete](#)
- 1/2 žličice papra
- 1 žlica Pšeničnog oštrog brašna
- tip 400 Podravka
- ulje za prženje



Vrijeme pripreme: 40 min

Energetska vrijednost: 246 kcal / 1028 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Oguljeni krumpir narežite na ploške debljine oko 1 cm, a zatim na štapiće 0,5-1 cm širine.
2. Bjelanjke lagano istucite vilicom, dodajte Vegetu i papar, pa tom mješavinom prelijte pripremljeni krumpir. Dobro izmiješajte, a zatim pospite brašnom.
3. Krumpir pecite u dubokom ulju do zlatnožute boje.

Posluživanje

Prženi krumpir stavite na upijajući papir pa poslužite uz Relish, *ketchup* i slično.

Mala tajna

Običan pomfrit postat će jako ukusan, ako ga još toplog, nakon prženja, pospete Vegetom. Želite li posebno ukusan i hrskav krumpir, pomiješajte ga sa smjesom bjelanjka, papra, Vegete, malo brašna pa ga pržite kao i inače.

Moja bilješka

