

Hrskavi Krompir

Hrskavi krompir za koji ću postaviti recept sam pravio kao prilog uz [Bečku šniclu](#) (recept možete videti klikom na link) takodje sam iskristio vodu u kojoj se kuvao krompir da napravim i [Brzu Čorbu](#) (recept možete videti klikom na link) za koju sam recept postavio u posebnu kategoriju Čorbe/Supe radi bolje preglednosti.

Sastojici potrebni za pripremanje hrskavog krompira:

1. Krompir 1.5 kilograma



Krompir u
ljusci sirov

2. Prezla domaća (samleveni stari hleb)



Prezla, sitno
meleveni suvi
hleb

3. So kuhinjska



So kuhinjska

Priprema hrskavog krompira

1. Krompir operemo, oljuštimo i isečemo na četvrtine



Krompir sirov
isečen na
četvrtine

2. U lonac sipamo toplu vodu, malo posolimo i dodamo krompir



Krompir isečen
dodajemo u
vodu i kuvamo

3. Od trenutka kada voda počne da ključa kuvamo 10 minuta, proveravamo viljuškom da li je kuvan (ako viljuška relativno lako ulazi u krompir kuvano je). Krompir ne sme da se prekuva

i bude jako mekan.



Krompir u
ključaloj vodi
10 minuta

4. Postavimo cediljku i procedimo krompir (**ako želite da pravite čorbu sačuvajte vodu, dodavanjem posude ispod cediljke**)



Kuvani krompir
ocedjen

5. Ocedjeni krompir uvaljamo u prezlu i slažemo u tepsiju za pečenje



Kuvani krompir
uvaljan u
prezlu

Možemo još malo posuti sa prelom od gore

6. Stavljamo tepsiju u zagrejanu rernu (180 stepeni)



Krompir u
rerni

7. Pečemo krompir dok ne porumeni



Hrskavi
krompir gotov

8. Serviramo



Hrskavi
krompir
serviran

Prijatno

Troškovnik za hrskavi krompir se nalazi na stranici jela [Bečka](#)

šnicla