

Ropogós krumplis tócsni

Ropogósra sült krumplis tócsni, kívül aranybarna, belül puha – egyszerű, mégis ellenállhatatlan fogás.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 2

Köret

HOZZÁVALÓK

500 g krumpli
1 gerezd fokhagyma
fél kisebb vöröshagyma
1 tojás
2 evőkanál liszt
só
bors
pirospaprika

ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.03.31

1.

A krumplikat meghámoztam, lereszeltem és kinyomtam a levét.



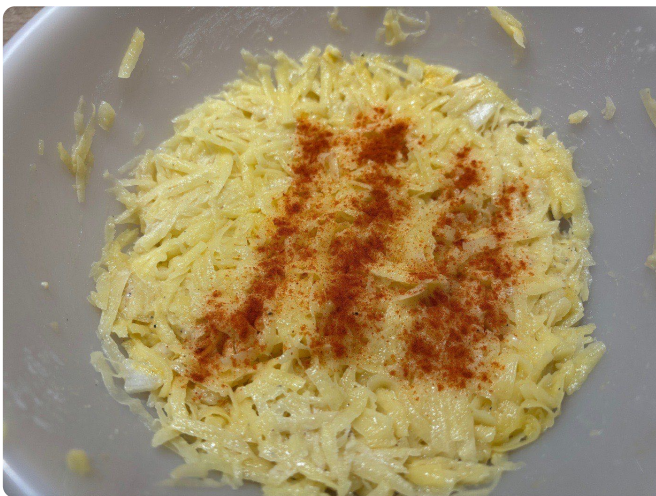
2.

Hozzáadtam a többi hozzávalót.



3.

A végén megszórtam még egy kis piros paprikával is.



4.

Kevés, forró olajba kanalaztam és mindkét oldalát pár perc alatt aranybarnára sütöttem.



5.

Melegen, akár tejföllel is tálalhatjuk.

