

Frytki z batatów



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słodkie ziemniaki	3 sztuki
sól	1 łyżeczka
chili w proszku	1 szczypta
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bataty po wymyciu obieramy, kroimy w paseczki i moczymy przez parę minut w lodowatej wodzie. Dokładnie osuszamy za pomocą papierowego ręcznika.
- KROK 2 W garnku podgrzewamy olej i smażymy w nim frytki partiami, do momentu aż ładnie się zarumienią.
- KROK 3 Nadmiar tłuszczu odsączamy na papierowym ręczniku.
- KROK 4 Sól mieszamy z chili, ziołami i pieprzem i gotową mieszanką przypraw posypujemy usmażone frytki.