

Frytki z dyni



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	300 g
płatki owsiane	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
imbir	1 kawałek
sól prowansalska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię obieramy ze skórki, usuwamy środek i kroimy na słupki, tak jak na frytki. Kroimy na ok 1 cm kawałki.
- KROK 2 Imbir kroimy na takie cienkie słupki.
- KROK 3 Do miski przekładamy dynię i imbir. Całość posypujemy płatkami i polewamy oliwą.
- KROK 4 Mieszamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Wstawiamy do piekarniak nagrzanego do 200 stopni i pieczemy ok 30 minut. Po upieczeniu posypujemy solą prowansalską.