

## Frytki ziołowe z sosem czosnkowym



### WLICKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>jogurt grecki</b>	200 g
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	do smaku
<b>czosnek</b>	7 ząbków
<b>cukier</b>	1/2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki obieramy, kroimy w paski lub korzystamy z frytkownicy. Na rozgrzanym tłuszczu smażymy na złoty kolor. Obsypujemy ziołami prowansalskimi i kucharkiem. Do jogurtu dodajemy przepuszczony przez praskę czosnek odrobinę cukru, pieprzu i troszkę soku z cytryny, mieszamy sos. Frytki podajemy z sosem czosnkowym i ketchupem.