

Pieczone frytki.



NOGAWKUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniak	12 sztuk
olej	
sól	
pieprz	
Czosnek suszony Prymat	
chili Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki obieram i opłukuję pod zimną wodą. Każdego ziemniaka kroję w plastry, a następnie każdy plaster siekam w słupki(krócej mówiąc kroję ziemniaka w typowe dla frytek kształty).Ziemniaki przekładam do naczynia i skrapiam odrobiną oleju (nie za dużo, tylko taka ilość, która pozwoli, by do ziemniaków przywarły przyprawy, by przyprawy łatwo oblepiły ziemniaka).
- KROK 2** Obsypuję surowe jeszcze frytki przyprawami(odrobiną soli - jak ktoś będzie potrzebował więcej to sobie później w trakcie jedzenia dosoli, dodaję trochę pieprzu, sporo słodkiej papryki, oregano, granulowanego czosnku, suszonej cebuli i szczyptę chili).Dokładnie mieszam wszystko rękami, porządnie bebram się we frytkach,tak,aby każdy ziemniak był porządnie natarty przyprawami.
- KROK 3** Układam przyprawione, surowe frytki na piekarnikowej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.Piekę frytki 30 - 40 minut w temperaturze 200stopni. Mi z podanej ilości ziemniaków wyszły dwie tury pieczenia,dwa razy ładowałam frytkami blaszkę, jakby wyłożyć wszystkie na raz to byłaby to zbyt gruba warstwa i frytki kiepsko by się piekły - jedne byłyby niedopieczone, a inne spieczone za nadto. Aromat, który zafundowały intensywne przyprawy nieziemski, rozniósł się po całym mieszkaniu.

