

frytki z ostrym sosem warzywnym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

frytki	1 kilogram
zielony groszek	1 puszka
marchewka	2 sztuki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
śmietana 12%	3 łyżki
przyprawy	1 do smaku
kostka rosołowa	2 sztuki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Frytki smażymy, litr wody gotujemy, dodajemy kostki rosołowe. Do gotującego wywaru dodajemy pokroioną w kostkę marchewkę i gotujemy aż zmięknie, następnie dodajemy groszek i dalej gotujemy.. makę ziemniaczaną rozrabiamy w pół szklanki zimnej wody i wlewamy do wywaru ciągle mieszając. Na koniec przyprawiamy i dodajemy śmietanę. frytki podajemy z sosem.