

Pikantne plastry słodkich ziemniaków



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słodkich ziemniaków	500 g
sosu chili	1 łyżeczka
sól i pieprz	do smaku
olej słonecznikowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę w dużym garnku, wrzucić słodkie ziemniaki i gotować je przez 10 min. Dokładnie odcedzić i przełożyć na deskę do krojenia. Obrać słodkie ziemniaki i pokroić je w grube plastry. W misce wymieszać olej, sos chili oraz sól i pieprz do smaku. Wetrzeć pikantną mieszankę w ziemniaki. Umieścić je, naoliwioną stroną do dołu, nad średnio rozgrzаныmi węglami i piec przez 5-6 min. Lekko posmarować górną część ziemniaków olejem i odwrócić je; piec przez kolejne 5 min, aż staną się złote i chrupiące. Podawać na ciepło.

Smacznego!!!