

# Frytki z batatów

Autor: **Futka**Przepisów: **1064** Ocena: **30232**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 małe bataty
- 0,5 łyżeczki tymianku
- 0,5 łyżeczki papryki wędzonej
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Bataty obieramy i kroimy na frytki. Olej łączymy z tymiankiem, papryką wędzoną, solą i pieprzem. W przygotowanej mieszance obtaczamy pokrojone bataty i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszke wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C (pieczenie góra - dół) na około 20 minut.



- 2 Frytki z batatów serwujemy z dodatkiem ulubionych sosów lub jako dodatek do obiadu.



Twoje notatki do przepisu: