




Pałeczki z piekarnika

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

olej - 3 łyżka

sól himalajska - do smaku

kurkuma - szczypta

oregano - do smaku

chili - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pyry obieramy ze skórki, dokładnie myjemy. Następnie kroimy w plastry a te w pałeczki. Tak przygotowane pałeczki wrzucamy do miski, zalewamy wodą, płuczemy, wylewamy na durszlak i zostawiamy do obcieknięcia. Potem dodatkowo osuszamy na papierowym ręczniku. Suche ziemniaki przekładamy do miski, polewamy olejem i posypujemy przyprawami, mieszamy dokładnie. Frytki przekładamy na blachy wyłożone papierem do pieczenia, układamy jedną warstwą w odstępach. Pieczemy 30 min w 200 st mieszając łypatką pałeczki co jakiś czas.