Aromatyczne frytki z topinambura

Agnieszka Strużyna

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- topinambur - 1/2 kg
- oliwa z oliwek - trochę
- sól, pieprz - - do smaku
- słodka i ostra papryka - - trochę
- czosnek granulowany - - trochę
- kurkuma - - trochę
- tymianek - - łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Topinambur obieramy, myjemy i kroimy na połówki lub ćwiartki (zależy od wielkości bulw).

KROK 2: Całość obsypujemy solą, pieprzem, papryką słodką i ostrą, czosnkiem granulowanym, kurkumą i dużą ilością suszonego tymianku.

KROK 3: Topinambur dokładnie obtaczamy przyprawami z odrobiną oliwy z oliwek.

KROK 4: Do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na papier do pieczenia wykładamy topinambur i jeszcze raz polewamy odrobiną oliwy z oliwek.
Pieczemy aż topinambur będzie złocisto-czerwony i chrupiący na końcach (około 15-20 minut).
W połowie pieczenia można frytki obrócić, by przypiekały się równo z każdej strony.

KROK 5: Podajemy jako przekąskę lub do obiadu z mięsem.