



Frytki pieczone

 Dorota Duszak

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 55 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

czosnek (główka) - 1/2 szt.

oliwa z oliwek bio - 1/4 szklanka

sól morska -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obierz, umyj i pokrój na frytki.

KROK 2: Obrany czosnek przepość przez prasę i wymieszaj z pokrojonymi ziemniakami.

KROK 3: Ułóż na blachę wyłożoną pergaminem.

KROK 4: Piecz w nagrzanym piekarniku do temperatury 180 stopni C na termoobiegu (ok. 35 min) do lekkiego zrumienienia. Co jakiś czas mieszając.

KROK 5: Po upieczeniu przełóż do garnka i wlej oliwę z oliwek. Wymieszaj.

KROK 6: Posól do smaku. Smacznego.