Frytki z selera :)

Zdrowie na języku

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

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

Seler - 1/2 szt.

Olej rzepakowy - 1 łyżeczka

Woda - 1 łyżeczka

przyprawy: sól himalajska, pieprz cayenne, curry, zioła prowansalskie

-

Sposób przygotowania:

KROK 1: Seler należy obrać i oczyścić. Pokroić w paski, przypominające standardowe frytki.

KROK 2: W szklance wymieszać olej, wodę i przyprawy.

KROK 3: Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć pokrojonego selera i za pomocą pędzelka posmarować przygotowaną "zaprawą".

KROK 4: Wstawić do nagrzanego na 180*C piekarnika i piec przez 50 minut.