Frytki z selera

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Seler - 1/2 bulwy
- Przyprawa do ziemniaków (mix tymianek, rozmaryn, natka pietruszki, czosnek, cząber) - 1 łyżeczka
- Curry - 1 łyżeczka
- Olej kokosowy - 1 łyżka
- Sól himalajska lub kamienna - 1/3 łyżeczka
- Czarny pieprz - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wykonanie:

Selera kroimy w słupki. Wykładamy na formę do pieczenia, posypujemy przyprawami. Spryskujemy olejem (w wersji beztłuszczowej - pomijamy). Pieczemy do zarumienienia około 30 minut w 200 stopniach. Smacznego!