




Pieczone frytki z batata

 Agnieszka Strużyna


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

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

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Batata - 1 szt.

Oliwa z oliwek - trochę

Czosnek granulowany - trochę

Curry - trochę

Pieprz - trochę

Sól - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Batata dokładnie opłukujemy. Przekrajamy na pół, następnie kroimy na plasterki lub w paseczki. Polewamy oliwą z oliwek i obtaczamy w niej wszystkie frytki, by żadna frytka nie była sucha.

KROK 2: Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni Celsjusza. Frytki rozkładamy na blaszce do pieczenia, posypujemy curry, czosnkiem i pieprzem. Wstawiamy na około 25 minut. Każdy piekarnik piecze w różnym tempie więc trzeba uważać, by się nie spaliły.

KROK 3: Po wyjęciu posypujemy solą i podajemy jako przekąskę lub do obiadu.