Serowe frytki w wersji wege :)

Zdrowie na języku

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

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- batat - 1 szt.
- ziemniak - 1 szt.
- płatki drożdżowe - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obierz i pokrój na kształt frytek.
Wymieszaj z oliwą, płatkami drożdżowymi i przyprawami.
Ułóż na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę i piecz w nagrzanym na 200*C piekarniku przez 30-35 minut.