

GRILLOWANE FRYTKI Z BATATA

2 Porcje | Czas przygotowania 40 min

SKŁADNIKI

2 sztuki / batata

Tymianek

Oliwa z oliwek

Sól, pieprz

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Bataty obieramy i myjemy. Następnie kroimy je w łódeczki i przekładamy do miski. Skrapiamy bataty oliwą, dodajemy sól, pieprz i suszony tymianek.

Tak przygotowane bataty układamy w tackach do grillowania, jedną warstwę aby się smażyły a nie dusiły. Tacki ustawiamy na rozgrzanym grillu i grillujemy ok. 30 min.

Jeżeli nie mamy możliwości użycia grilla, frytki możemy zrobić również w piekarniku. Piekarnik rozgrzewamy do 200°C. Bataty układamy na blaszce i pieczemy ok. 20 min.

LISTA ZAKUPÓW

2 bataty

Tymianek