


Domowe frytki z batatów

Frytki z batatów przyprawione papryką, czosnkiem i odrobiną oliwy, pieczone na chrupiąco. Zdrowsza alternatywa dla klasycznych frytek, idealna do burgerów lub jako przekąska.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 duże bataty
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej
- 1/4 łyżeczki czosnku w proszku
- Sól i pieprz do smaku



Wykonanie:

Bataty obierz i pokrój na cienkie frytki.

W misce wymieszaj bataty z oliwą, papryką, czosnkiem, solą i pieprzem.

Ułóż frytki w koszu airfryera w jednej warstwie.

Piecz w temperaturze 180°C przez 20-25 minut, mieszając w połowie czasu, aż frytki będą złociste i chrupiące.