



przepisy.pl

Frytki z klasycznym sosem koktajlowym



Składniki:

- duże ziemniaki - 6 sztuk
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- chrzan - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry o szerokości 0,5 cm, a następnie w słupki, aby powstały klasyczne frytki.
2. Pokrojone ziemniaki rozsyp płasko na blaszce z piekarnika wyłożonej wcześniej papierem. Skrop olejem i piecz w temperaturze 180 °C przez 45 minut.
3. W misce połącz Majonez Babuni Hellmann's z Ketchupem Hellmann's Łagodnym oraz chrzaniem.
4. Dodaj do sosu dip czosnkowy z opakowania Fix Knorr i wymieszaj dokładnie, aby składniki się połączyły. Do upieczonych i chrupiących frytek podawaj sos koktajlowy oddzielnie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl