



przepisy.pl

Belgijskie frytki z aromatycznym sosem BBQ z kolendrą



 35 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki do pieczenia - 1 kilogram
- Sos Hellmann's Original BBQ** - 5 łyżek
- olej - 500 mililitrów
- cukier - 2 łyżeczki
- kolendra świeża - 0.5 pęczków
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój na grube frytki. W garnku zagotuj wodę z cukrem, włóż ostrożnie pokrojone ziemniaki i gotuj ok. 5 minut. Po tym czasie odsącz ziemniaki na papierowym ręczniku.
2. W miseczce połącz sos Hellmann's, majonez, chilli, roztarty czosnek oraz posiekaną kolendrę. Sos dokładnie wymieszaj.
3. W garnku rozgrzej olej, ostrożnie wrzucaj partiami ziemniaki i smaż na początek ok. 2-3 minut. Wtedy frytki wyjmij z garnka, ponownie rozgrzej w garnku olej i raz jeszcze włóż ziemniaki. Smaż do uzyskania jasnożółtego koloru.
4. Gotowe frytki oprósz lekko solą i wyłóż na talerz. Podawaj z przygotowanym sosem Hellmann's.

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