



# Frytki chińskie

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżki
- ocet winny - 1 łyżka
- olej - 500 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i pokrój na cienkie słupki. Możesz zalać je wrzątkiem i odcedzić po kilku minutach, aby szybciej się usmażyły.
2. Olej mocno rozgrzej i wrzuć w całości papryczkę chili, smaż cały czas mieszając przez ok. 30 sekund, po czym wrzuć cebulę pokrojoną na ćwiartki oraz całe ząbki czosnku. Smaż jeszcze 30 sekund, a następnie wyciągnij wszystko.
3. Teraz wrzuć ziemniaki i smaż ok. 3 minuty ciągle mieszając. Następnie dodaj sos sojowy i ocet i chwileczkę mieszaj.
4. Po usmażeniu odsącz frytki na ręczniku papierowym.
5. Następnie przełóż je do miski, rozkrusź przyprawę w mini kostkach i dokładnie wymieszaj potrząsając miską. Chińczycy podają frytki jako warzywny dodatek do ryżu i mięsa.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)