



przepisy.pl

# Frytki po chińsku na ostro

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 700 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżki
- chilli - 1 szczypta
- ocet winny - 1 łyżka
- olej - 500 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój na frytki.
2. Frytki zalej wrzącą wodą, po 2 minutach odcedź i pozostaw do obcieknięcia.
3. Olej mocno rozgrzej, włóż pokrojoną w ćwiartki cebulę, przekrojony na pół czosnek i świeżą papryczkę przekrojona na pół. Potrzymaj ok. 30 sekund i wyjmij.
4. Wrzuć frytki i smaż ok. 4 minuty. Dodaj sos sojowy, ocet i smaż jeszcze przez minutę.
5. Frytki wyjmij i odsącz na ręczniku papierowym.
6. Posyp przyprawą Knorr i chilli. Wymieszaj i natychmiast podawaj.

---

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)