



# Frytki po włosku

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 0.5 opakowań
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula szalotka - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- kilka listków świeżej bazylii

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry o szerokości 0,5 cm, a następnie w słupki, aby powstały klasyczne frytki.
2. Szalotkę obierz i pokrój w cząstki.
3. Ziemniaki oraz cebulę i trzy całe ząbki nieobranego czosnku rozsyp płasko na blaszce wyłożonej wcześniej papierem pergaminowym.
4. Całość skrop oliwą i posyp przyprawą z opakowania Fix Knorr. Piecz w temperaturze 180 °C przez 40 minut.
5. W tym czasie przygotuj włoski sos. Pozostałe dwa ząbki czosnku obierz, posiekaj i podsmaż w rondlu z oliwą. Pomidory z puszki również posiekaj i dodaj do zrumienionego czosnku. Gotuj, aż sos zgęstnieje. Następnie dodaj sos sałatkowy Knorr i dokładnie wymieszaj.
6. Upieczone frytki wraz z cebulką i czosnkiem posyp listkami bazylii i podawaj z sosem wyłożonym do oddzielnej miseczki.

---

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)