



przepisy.pl

## Frytki z ciepłym sosem serowym - VIDEO



### Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana kremowa - 100 mililitrów
- serek topiony - 100 gramów
- ser cheddar (pomarańczowy) starty - 100 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- olej - 4 łyżki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry szerokości 0,5 cm, a następnie w słupki tak, aby powstały klasyczne frytki.
2. Pokrojone ziemniaki rozsyp płasko na blaszce z piekarnika wyłożonej wcześniej papierem pergaminowym. Skrop olejem i posyp przyprawą z opakowania Fix Knorr. Piecz w temperaturze 180 °C przez 45 minut.
3. W tym czasie przygotuj sos serowy. Do rondelka wlej śmietankę i dodaj serki topione. Całość zagotuj, bardzo dokładnie mieszając.
4. Teraz wsyp do gorącego sosu Dip Czosnkowy z opakowania Fix Knorr, starty cheddar oraz szczyptę ostrej papryki.
5. Całość mieszaj, aż sery się roztopią i powstanie gładki sos. Upieczone i chrupiące frytki podawaj z sosem serowym oddzielnie.

---

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)