



Frytki z dipem guacamole

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Mieszanka Polska Knorr** - 2 łyżki
- dojrzałe awokado - 3 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- pomidor - 1 sztuka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- sok z 1 cytryny
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj i pokrój na plastry o szerokości 1 cm, a następnie w paski o szerokości 0,5 cm tak, aby powstały frytki.
2. Frytki przełóż na płaską blaszkę z piekarnika wyłożoną papierem pergaminowym. Skrop olejem i posyp przyprawą z opakowania Fix Knorr. Piecz przez 45 minut w 180 °C.
3. Teraz przygotuj sos. Awokado obierz i pozbądź się pestki. Miąższ przełóż do miski i rozgnieć widelcem na gładką masę.
4. Pomidora umyj i pokrój w kostkę, a kolendrę posiekaj. Dodaj składniki do awokado. Dodaj sos sałatkowy Knorr i dopraw guacamole sokiem z cytryny. Chrupiące frytki podawaj z dipem umieszczonym w oddzielnej miseczce.

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