



przepisy.pl

Frytki z sosem Aioli - VIDEO



Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 1 opakowanie
- żółtka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 150 mililitrów
- natka pietruszki - 2 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 trzema łyżkami oleju i posyp przyprawą z opakowania Fix Knorr. Piecz w temperaturze 180 °C przez 40 minut.
3. W tym czasie przygotuj klasyczny sos Aioli. Do kielicha miksera włóż żółtka, ząbki czosnku oraz Dip Czosnkowy z opakowania Fix Knorr.
4. Zaczynj miksować i w tym samym czasie wlewaj cienkim strumieniem olej tak, aby powstał sos o konsystencji podobnej do majonezu.
5. Na końcu dodaj do sosu drobno posiekaną natkę pietruszki. Upieczone i chrupiące frytki podawaj z sosem Aioli oddzielnie.

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