



Pommes frites

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 5 sztuk
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- pomidory - 3 sztuki
- ketchup - 3 łyżki
- przecier pomidorowy - 2 łyżeczki
- czosnek - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zioła prowansalskie - 0.5 łyżeczek
- grzanki chleba - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kroimy ziemniaki w małe paseczki i smażymy na głębokim oleju. Przygotowujemy sos pomidorowy którym polejemy je. Smażymy na oliwie cebule z czosnkiem, po kilku minutach dodajemy obrane pomidory które po czasie zmiękną, gdy tak się stanie dodajemy ketchupu i przecieru, można w czasie dodać trochę wody i mieszamy. Dodajemy soli i pieprzu i ziół. A na samym końcu dodajemy grzanek. Całość miksujemy (grzanki powinny być doprawione czosnkiem granulowanym, pieprzem, słodką papryką i ziołami i pieczone w piekarniku z oliwą. Odsączone frytki polewamy pomidorowym sosem który powinien być gorący, po zalaniu odczekujemy 2 min by frytki nasiąknęły sosem. Smacznego .

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