

Frytki z batatów



Autor: **facetzprzepisem**
Przepisów: **144** Ocena: **702**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2-3 bataty, pokrojone w słupki
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- sól
- suszone oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzać do 200 stopni.
- 2 W misce wymieszać bataty z oliwą, oregano i tymiankiem.
- 3 Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia rozsypać frytki.
- 4 Piec 18-20 minut. Wyjąć z piekarnika. Gotowe!

Twoje notatki do przepisu: