

# Frytki z parmezanem i chili

Autor: **matylda**

Przepisów: 8 Ocena: 1391



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- duże ziemniaki, 8
- olej, 1 butelka
- parmezan, 1 opakowanie
- chili w proszku, szczypta
- świeża natka pietruszki
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Obieramy ziemniaki, kroimy na paseczki i wkładamy do zimnej wody. Wyjmujemy na papier i czekamy aż obciekną z wody. Następnie smażyjemy na głębokim oleju. Gdy staną się rumiane wyjmujemy na talerz, posypujemy parmezanem, dodajemy posiekaną pietruszkę, chili, sól i pieprz. Wszystko razem mieszamy tak, aby każda frytka była obtoczona w przyprawach i serze. Danie można podawać do mięsa i sałatki, lub jako zwykłą przekąskę.

## Twoje notatki do przepisu: