

# frytki z selera

Autor: **sandra1**Przepisów: **43** Ocena: **1046**

&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- seler
- oliwa
- curry
- papier do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Seler obieramy i kroimy tak ja na frytki (w prostokąty). W misce pokrojony seler skrapiamy oliwą i doprawiamy carry (ciężko powiedzieć ile dokładnie oliwy i carry, ponieważ to zależy z jakiej ilości selera robisz frytki). Jednak carry powinno być całkiem sporo. Wszystko mieszamy ręką tak aby każda frytka była w carry.
- 2 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni na papierze do pieczenia, około 20-30 min. Podawać z sosem czosnkowym lub keczupem.
- 3 SOS CZOSNKOWY: jogurt naturalny + majonez + szczypta soli i pieprzu + czosnek przeciśnięty przez praskę

## Twoje notatki do przepisu: