

Batátové hranolky

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru si predhrejeme na 220 stupňov. Zemiaky si opláchneme a vysušíme. Nešúpeme ich, šupka obsahuje vysoké množstvo vitamínov a hodnotných látok. Batáty si nakrájame na kolieska a tak na hranolčky. Vložíme ich do väčšej misky, kde pridáme olivový olej, soľ, papriku, čierne korenie a podľa chuti aj iné korenie a dôkladne premiešame. Na plech si dáme papier na pečenie, rúru stiahneme na 200 stupňov. Pečieme približne 30-40 minút. Po cca 15 minútach ich môžeme otočiť a piecť pokiaľ hranolčky nie sú chrumkavé. Táto dávka nám vyjde na 2 plechy. Podávame s avokádovým dipom.

Ingrediencie

- **Zemiaky sladké** - 1000 g
- **Olivový olej** - 80 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 5 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

