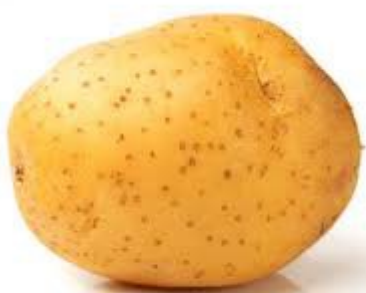




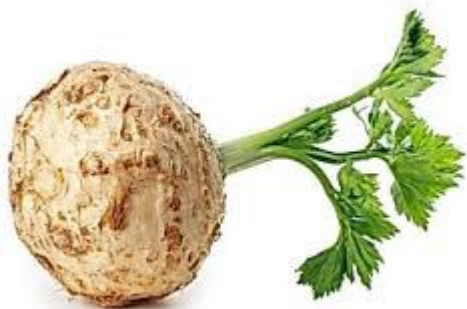
DOMOWE FRYTKI MOŻNA WYKONAĆ Z KAŻDEGO WARZYWA
KORZENIOWEGO



1 ZIEMNIAK



1 MARCHEWKA



1 SELER



1 PIETRUSZKA



1 BURAK



2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIVEK



SOK Z CYTRYNY



ZIOŁA I PRZYPRAWY



UMYJ WARZYWA



OBIERZ WARZYWA



POKRÓJ WARZYWA W PASKI



ROZŁÓŻ WARZYWA NA
BLASZCE RÓWNOMIERNIE



FRYTKI SKROP OLIWĄ I POSYP PRZYPRAWAMI. BURAKA SKROP
SOKIEM Z CYTRYNY.
PIECZ PRZEZ 20 MINUT W TEMPERATURZE 200 STOPNI.



Marchewka czy burak będą piec się dłużej niż ziemniak, dlatego warto pokroić je w cieńsze i mniejsze kawałki. Czas pieczenia zależy od tego jak grubo pokroisz warzywa. Warto sprawdzać czy są odpowiednio miękkie.