



Frytki z marchewki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Pokroić marchew w słupki o wymiarze frytek, z pomarańczy zetrzeć skórkę. Do miski wlać miód, oliwę z oliwek, imbir, chilli, cynamon, startą skórkę z pomarańczy, całość wymieszać. Frytki wrzucić do uzyskanej marynaty i wymieszać. Blaszke do pieczenia wyłożyć papierem, wyłowić frytki i ułożyć na blaszce i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 °C na niecałe pół godziny.

Składniki:

600 g marchwi

1 łyżka miodu

pół łyżeczki mielonego imbiru

pół łyżeczki cynamonu

pół łyżeczki pieprzu cayenne

1 pomarańcza

2 łyżki oliwy z oliwek