



## Ingrediencie

- 800 g Zemiaky
- 0.67 lyžička mletá sladká paprika
- 0.67 lyžička sušené oregano
- 4 lyžice olej

## Postup

1. Zemiaky olúpte, umyte a nakrájajte na hranolky. Krátko ich povarte vo vriacej vode (cca 3–4 minúty), aby ľahko zmäkli, ale nerozvarili sa. Potom ich scedte a osušte utierkou.
2. Hranolky premiešajte s olejom, paprikou a bylinkami.
3. V rúre: Pečte na plechu s papierom na pečenie pri 200 °C asi 25–30 minút, kým nezozlátnu a nebudú chrumkavé. Na panvici: Rozohrejte dostatočnú vrstvu oleja a smažte na strednom plameni dozlatista. Podávajte horúce, posypané soľou až po upečení/vyprážení (aby nezvlhli).

sacharidy	70.55 g
energie	558.28 kcal
tuky	28.46 g
proteín	8.32 g

🕒 42

⊕ 2