

Zemiakové mesiačiky z teplovzdušnej fritézy s bylinkovým dipom

15–20 Min

Príprava

1. Zemiaky umyte a nakrájajte na mesiačiky.
2. Vložte ich do misky, pridajte olej a premiešajte, aby sa ním rovnomerne obalili. Ochuťte koreniacou soľou KOTÁNYI Air Fryer Zemiaky a dobre premiešajte.
3. Zemiaky vložte do predhriatej teplovzdušnej fritézy a pečte približne 15 minút pri 180 °C. Medzitým zmiešajte všetky ingrediencie na dip a dochuťte soľou a čiernym korením podľa chuti.
   *Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od modelu teplovzdušnej fritézy a odrody, veľkosti a spôsobu nakrájania zemiakov. Uvedené časy a teploty prípravy platia pre postup opísaný v tomto recepte pri použití teplovzdušnej fritézy s výkonom 1 900 W. Pred podávaním skontrolujte, či je jedlo úplne tepelne upravené, a v prípade potreby predĺžte čas prípravy.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

700 g	Zemiakov
2 PL	Rastlinného oleja
15 g	Air Fryer Zemiaky
Dip	
200 g	Gréckeho jogurtu
1	Strúčik cesnaku
0.5 hrste	Nasekanej čerstvej petržlenovej vňate
	Soľ a čerstvo mleté čierne korenie