

## Pieczone frytki z batatów z majonezem z harissą

Ten przepis na frytki z batatów rozpalił Wasz apetyt na więcej! Połączenie słodkich, pieczonych batatów z aromatyczną mieszanką ziół, to dopiero pierwszy krok do zakochania się na nowo we frytkach. Prawdziwym kluczem tego dania jest oryginalny sos z dodatkiem harissy, którego pikantny smak zachwyci nawet największych sceptyków ostrych smaków w kuchni!

### SKŁADNIKI

- 2-3 bataty
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki mąki kukurydzianej
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- sól do smaku
- 2-3 łyżki majonezu
- 1-2 łyżki harissy Jasmeen
- 1 ząbek czosnku
- ½ łyżeczki mielonego kuminu
- ½ łyżeczki mielonej kolendry
- opcjonalnie: do posypania świeża kolendra i szczypior



### Sposób przygotowania:

Bataty obieramy, kroimy w podłużne paski, a następnie przekładamy do dużej miski z zimną wodą na 30 minut. W międzyczasie robimy sos: mieszamy majonez, harissę, przeciśnięty przez praskę czosnek, kumin i kolendrę. Całość mieszamy. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Frytki z batatów odcedzamy i porządnie wycieramy ręcznikiem papierowym. Następnie dobrze smarujemy oliwą z oliwek. Przyprawy mieszamy z mąką kukurydzianą, a następnie tę mieszankę z batatami. Pieczemy 15 minut. Po tym czasie blachę wyjmujemy z piekarnika i przekładamy frytki na drugą stronę. Pieczemy kolejne 15 minut. Podajemy od razu po wyjęciu z piekarnika, z sosem i świeżymi ziołami.

Smacznego!