

Frytki po włosku

Frytki po włosku – smak Italii na Twoim talerzu

Chrupiące frytki w stylu włoskim to doskonała alternatywa dla klasycznej przekąski. Nasze **domowe frytki z piekarnika** zyskują wyjątkowy aromat dzięki pieczeniu z czosnkiem i szalotką oraz podaniu z gęstym, pomidorowym sosem. To proste danie, które zachwyci każdego miłośnika kuchni śródziemnomorskiej!

Dla kogo?

Frytki po włosku to idealna propozycja dla osób, które cenią sobie *smak włoskiej kuchni*, ale w nieco lżejszej wersji. Pieczone, a nie smażone ziemniaki, z dodatkiem aromatycznych przypraw i sosu, zadowolą zarówno dorosłych, jak i dzieci. To także świetna opcja dla wegetarian szukających sycącej przekąski.

Na jaką okazję?

Ta przekąska sprawdzi się podczas *nieformalnych spotkań z przyjaciółmi*, wieczoru filmowego czy jako dodatek do grilla. Frytki po włosku mogą być również ciekawym urozmaicheniem obiadu rodzinnego – wystarczy dodać ulubioną sałatkę, by stworzyć pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz, że...?

Pieczenie frytek zamiast smażenia to nie tylko zdrowsza opcja, ale także sposób na wydobycie głębszego smaku ziemniaków. Dodatek całych ząbków czosnku podczas pieczenia nadaje potrawie subtelny aromat, nie dominując jej smaku. Włoski [sos](#) pomidorowy to klasyk, który doskonale komponuje się z

ziemniakami.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić frytki po włosku o **tarty parmezan** posypany na gorące ziemniaki tuż po wyjęciu z piekarnika. Inną opcją jest dodanie do sosu kilku oliwek lub kaparów dla bardziej wyrazistego, śródziemnomorskiego akcentu. Dla miłośników ostrych smaków, odrobina chili w sosie będzie strzałem w dziesiątkę!