

Kartoffeln mexikanisch

von Sandra Wucherpennig

5-6 mittlere Kartoffeln
ca. 1 TL Salz
ca. 2 TL Paprika
Erdnußöl zum Fritieren

- Kartoffeln waschen (nicht schälen!), längs vierteln, trocken tupfen.
- In Öl ca. 10-15 min bei 180°C fritieren.
- Salz und Paprika mischen, frittierte Kartoffeln sofort damit bestreuen.