# Batátové hranolky

Časová náročnost: 50 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 3 ks | batáty (sladké oranžové brambory) |
| 6 lžic | olivový olej |
| | sůl |
| | sladká paprika |

## Postup přípravy

Batáty pečlivě omyjeme (neloupeme) a pokrájíme na proužky. Plech vyložíme pečicím papírem, batátové hranolky na něj rozprostřeme a překapeme olivovým olejem. Osolíme, posypeme červenou paprikou a promícháme, aby olej i koření byly ze všech stran. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 180° Celsia a pečeme asi 30 až 40 minut dozlatova (je-li potřeba, v průběhu pečení můžeme i obrátit). Dozlatova opečené batátové hranolky podáváme k rybě, zelenině, k pečenému masu, nebo třeba i samotné s domácím kečupem.

***Poznámka:*** *Batáty jsou nejen opravdovou pochoutkou, nýbrž také velmi ceněné pro svou nutriční hodnotu. Více se o nich dočtete ZDE*