

Chrupiące ziemniaczki z air fryera z parmezanem

3 porcje 35 min

Składniki

- 500 g małych ziemniaków
- 30 g tartego parmezanu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka posiekanego świeżego rozmarynu
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- Sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Dokładnie umyj ziemniaki. Gotuj je w lekko osolonej wodzie przez 10–12 minut, aż zmiękną na tyle, by można je było delikatnie rozgnieść.
2. Odcedź ziemniaki i odstaw na chwilę do odparowania. Każdy ziemniak lekko spłaszcz dnem szklanki lub łopatką.
3. Wymieszaj oliwę z rozmarynem, czosnkiem, solą i pieprzem. Posmaruj ziemniaki przygotowaną mieszanką.
4. Rozłóż ziemniaki w koszu air fryera w jednej warstwie. Piecz w temperaturze 190°C przez około 16–20 minut, aż brzegi staną się rumiane i chrupiące.
5. Posyp ziemniaczki parmezanem i dopiekaj jeszcze 2 minuty, aż ser lekko się zarumieni. Podawaj od razu.