
Frytki z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3128 razy.

75 dag obranych ziemniaków,

tłuszcz do smażenia,

sól,

2 łyżki startego żółtego sera

Ziemniaki po obraniu i umyciu pokroić w ósemki lub użyć specjalnej maszyny do krojenia frytek. Wypłukać , rozłożyć cienką warstwą na ściereczce, aby obeschły z wody. W garnku rozgrzać sporo tłuszczu (około 50 dag). Wsypywać ziemniaki partiami tak, aby swobodnie pływały. Zrumienione wyjmować na miskę i trzymać pod przykryciem, aż się wszystkie usmażą. Wtedy zsypać je razem do gorącego tłuszczu i tylko mocno podgrzać . Odcedzić łyżką cedzakową na salaterkę, posypać solą i startym serem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

spoko spoko danie;)

Nadesłał(a):bella 2006-02-08 22:02:35

bleeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeee okropne

Nadesłał(a):izza 2006-04-04 18:04:43

bardzo niedobte ten tuszcz ble

Nadesłał(a):monika 2006-04-04 18:04:01

Spróbujcie posypać przetartą przez sito, albo przeciśniętą przez praskę fetą. Jadałam przed laty w Bułgarii frytki posypane ich solanem (podobny), było to najtańsze z możliwych dań. B. smaczne.

Nadesłał(a):ewa <ewab2@poczta.onet.pl> 2006-05-31 21:05:16