
Frytki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3550 razy.

1. Dobre ziemniaki to PODSTAWA
2. Obrac, pokroic (w zaleznosci od upodoban - ja lubie takie ok. 0.5 cm)
3. Rozgrzac mocno olej...
4. Wrzucic pokrojone ziemniaki..
5. Smazyc na zloto do samego konca nie zmniejszajac temperatury..
6. Podawac solone :) (z keczupem albo (polecam!!!) majonezem...)

Zlepianie sie frytek i tworzenie "masy" zalec moze najprawdopodobnie od za niskiej temperatury albo zlego gat. ziemniakow...

From: Vampire

Nie polecam przygotowywania frytek w ten sposob. Szkoda ziemniakow, oleju, czasu... W Belgii skad pochodza frytki sposob na robienie ich opanowano do perfekcji i absolutnie nie przypomina on wspomnianego tu przepisu.
Nadesłal(a):Kamila <kamila.tracz@telenet.be> 2007-03-11 12:03:53