
Chipsy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3428 razy.

Duże ziemniaki krajemy w cieniutkie plasterki, następnie oplukujemy je zimną wodą przez 10 min., ocierając je pod wodą dłońmi z drobin skrobi. Odcedzamy i suszymy ręcznikiem. Wkładamy je do sita i zanurzamy w dość gorącej fryturze. (Na fryturę nadaje się np. Planta). Frytury musi być dużo, aby całkowicie je przykryła i aby nie spadła zbyt szybko jej temperatura po włożeniu ziemniaków. Wyjąć kiedy zacznie być białe i półprzezroczyste, odcedzić. Fryturę rozgrzać maksymalnie (wg. dawnych przepisów aż zacznie dymić), ponownie włożyć do niej ziemniaki i smażyć, aż będą złociste. Wyjąć, odcedzić, osuszyć na papierze, posolic. Sukces zależy od gatunku ziemniaków, pokrojenia na odpowiedniej grubości plastry i odpowiedniego dobrania temperatury frytury.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)