Chipsy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3558 razy.

Duze ziemniaki krajemy w cieniutkie plasterki, nastepnie oplukujemy je zimna woda przez 10 min., ocierajac je pod woda dlonmi zdrobin skrobii. Odcedzamy i suszymy recznikiem. Wkladamy je do sita i zanurzamy w dosc goracej fryturze. (Na fryture nadaje sie np. Planta). Frytury musi byc duzo, aby calkiem je przykryla i aby nie spadla zbytnio jej temperatura po wlozeniu ziemniakow. Wyjac kiedy zaczna byc biale i polprzejrzyste, odcedzic. Fryture rozgrzac maksymalnie (wg. dawnych przepisow az zacznie dymic), ponownie wlozyc do niej ziemniaki i smazyc, az beda zlociste. Wyjac, odcedzic, osuszyc na popierze, posolic. Sukces zalezy od gatunku ziemniakow, pokrojenia na odpowiedniej grubosci plastry i odpowiedniego dobrania temperatury frytury.

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