
Frytki z kartofli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2202 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 kg kartofli,

1 l oleju,

sol.

1. Kartofle obrac, oplukac, pokroic w: slupki (5x1x1 cm), zapalki (5x0,5x0,5 cm), slomki (pokrojone cienie niz zapalki), chipsy (cienkie plasterki) lub gofry (plasterki z otworami wycinane elektryczna maszynka lub recznie).

2. Pokrojone kartofle umyc i dokladnie osuszyc na sciereczce.

3. Olej dobrze rozgrzac, wkkladac porcjami kartofle. Smazyc 8-10 min. Gdy zaczyna

nabierac zoltego koloru, wyjac i po kilku minutach ponownie wlozyc do rozgrzanego oleju. Smazyc na zloty kolor. Po usmazeniu posolic. Podawac do smazonego miesa i ryby.

- Frytki mozna smazyc tez na smalcu, oliwie lub fryturze.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 22.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)