

---

# Kartofle darphin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1892 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

8 kartofli,

160 g sklarowanego masła,

sol.

1. Kartofle starannie umyc, obrac i pokroic w "julienne". Osolic, podzielic na 4 rowne porcje (obranych kartofli juz nie myz, bowiem w trakcie smazenia nie zlepily sie ze soba w placuszki).
  2. Na patelni o srednicy 12-15 cm silnie rozgrzac 40 g masła. Nalozyc porcje kartofli i ugniesc je lekko widelcem, nadajac im ksztalt regularnego, okraglego placka.
  3. Smazyc na silnym ogniu poki nie zazloca sie od spodu, po czym zmniejszyc ogien i smazyc ok. 7 min. Odwrocic i dosmazac ok. 6 min. Zdjac z patelni i odstawic w cieple miejsce. Tak samo usmazyc pozostale porcje.
- By skrociec czas przygotowania potrawy uzyc mozna jednoczesnie 2 lub wiecej patelni, lub smazyc wieksze porcje na duzej patelni i dzielic je tuz przed podaniem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 26.

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