
Frytki - tak jak trzeba!

Dodano: 2007-03-11 13:22:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1592 razy.

Należy wybrać duże ziemniaki, najlepiej niderlandzkiej rasy "bintje" - są to ziemniaki które nie ciemnieją przy smażeniu. Trzeba liczyć około 3 - 4 ziemniaki na osobę. Smak frytek w dużej mierze będzie zależał od wybranego tłuszczu do smażenia: płynny, czy stały, zwierzęcy czy roślinny. Szefowie restauracji belgijskich polecają rafinowany tłuszcz pochodzenia wołowego aromatyzowany domieszką tłuszczu z koniny.

"Pływanie, śpiewanie, podskakiwanie"(Frank Fol)

"Pływanie, śpiewanie, podskakiwanie"(Frank Fol)

1. Obrac ziemniaki i pokroić w równomierne paski szerokości (grubości) około 10 na 10 mm.
 2. Oplukać pokrojone ziemniaki w zimnej wodzie pozbywając się w ten sposób nadmiaru skrobi. Następnie dobrze wysuszyć (na ściereczce lub papierowymi ręcznikami).
 3. Można teraz rozpocząć smażenie wstępne. Należy ostrożnie powkladać ziemniaki na tłuszcz rozgrzany do 150°C. Zostawiamy je, żeby sobie "popływały" w tłuszczu przez 4-5 minut. Chodzi o to, żeby surowe ziemniaki ugotowały się najpierw w tłuszczu, a nie żeby się przysmażyły na brązowo! Podczas smażenia wstępnego surowe ziemniaki tracą większą część ze swojej wilgoci. Jeżeli na tym etapie tłuszcz byłby zbyt gorący, stwardniała warstwa zewnętrzna ziemniaka zatrzymałaby całą wilgoc wewnątrz.
 4. Po 4-5 minutach smażenia wstępnego należy ostrożnie wyjąć frytki z tłuszczu, otrząsnąć (na przykład na metalowym durszlaku lub dużym cedzaku) a następnie rozłożyć na płaskiej powierzchni do ostygnięcia (na przynajmniej 30 minut!).
 5. Po ostygnięciu można rozpocząć dosmażanie frytek. Tłuszcz należy rozgrzać teraz do temperatury 175°C. Ostygnięte frytki wkładamy ostrożnie na rozgrzany tłuszcz i pozwalamy im "popływać" przez 2-3 minutki, aż zaczną "śpiewać". Podczas dosmażania tworzy się chrupiąca warstwa zewnętrzna frytki.
 6. Po 2-3 minutach dosmażania wyjmujemy frytki na durszlak, duże sitko lub cedzak i podrzucamy je do góry otrzepując je z nadmiaru tłuszczu. Po takim "podskakiwaniu" można gotowe frytki serwować na stol.
- SMACZNEGO!!!

Nadesłał: Kamila <>