

---

# Kartofle smażone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1120 razy.

Ostrugać kartofle, opłukać , sparzyć je, pokrajać w talerzyki i osolić . Rozpuścić masła lub słoniny, usiekać trochę cebuli, włożyć kartofle, przykryć , wstawić na wolny ogień i dusić aż zmiękną i zrumienią się. W taki sposób smażone kartofle dobre są do befsztyków lub garniowania polędwicy, lecz smażyć je w takim razie bez cebuli i powykrawać w różne gałeczki karbowaną łyżką. Chcąc mieć oszczędniejszym sposobem smażone kartofle, trzeba je ugotować , obrać z łupiny, pokrajać w plasterki i zaraz, dopóki nie ostygną, wrzucić do zasmażonego z cebulą masła, osolić i usmażyć , gdy zimne kartofle biorą się do smażenia, nie są tak smaczne.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"