

## www.SztukaKulinarna.pl

### Frytki

ilość porcji **4** czas **25 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	ziemniak	1 kg ziemniaków
1	litr	tłuszczu dosmażenia	1 - 1.5 litra frytury (tłuszczu do głębokiego smażenia)

Przepis Ziemniaki obrać i pokroić w słupki. Słupki ziemniaczane wypłukać i jeżeli mają być chwilę przechowywane, to zalać zimną wodą by nie ściemniały.

Przed smaženiem można ziemniaki włożyć na 5 - 10 sekund do wrzącej wody.

Wyjąć i osuszyć. Podgrzać olej.

Jeśli mamy do dyspozycji frytkownicę, to postępować zgodnie z instrukcją, jeśli samemu chce się usmażyć frytki, to wlać olej do garnka i podgrzać do ok. 160-180 °C.

Wrzucić na próbę jedną frytkę, jeśli olej skwierczy, można wrzucić jedną porcję.

Ziemniaki wrzucać na raty, tak żeby swobodnie pływały w oleju. Jeżeli w trakcie smażenia temperatura oleju spadnie, co widać po mniej intensywnym wrzeniu, to frytki wyjąć i czekać aż temperatura oleju ponownie wzrośnie - tak smażone "na dwa tępa" frytki są najlepsze.

Frytki najlepiej smakują smażone na używanym oleju (olej odstawiamy do następnego użycia) - lecz takie są też najbardziej niezdrowe.

Smażyć je tak długo, aż nabiorą złocistego koloru, wtedy wyciągnąć je.

Polecam frytki osuszyć na papierze kuchennym lub bibule (pozbędziemy się części tłuszczu).

Frytki z ziemniaków są o wiele smaczniejsze niż kupne z mączki ziemniaczanej (dlatego mają dowolny kształt, długość i są tak powtarzalne - nie są bezpośrednio z ziemniaków)

Frytki najlepiej smakują ze starych ziemniaków - młode mają za dużo wody. (w okresie kiedy są tylko młode można zastanowić się nad kupnem mrożonych) Składniki

1 kg ziemniaków, 1 - 1.5 litra frytury (tłuszczu do głębokiego smażenia), sól.