

Najlepszy przepis na domowe frytki

Składniki:

- 600-700 g ziemniaków
- 1 l oleju rzepakowego
- sól

Wykonanie:



Porcja frytek jest dla dwóch osób, choć po spróbowaniu myślę, że trzeba będzie dorobić.

Najlepsze frytki zrobimy z ziemniaków mączystych np. Augusta, Finezja, Fresco, Etola. Ale tak naprawdę ja robię frytki z ziemniaków, jakie mam pod ręką i zawsze wychodzą. Jedynie nie robimy frytek z ziemniaków młodych, bo z nich frytki nie wyjdą! Ziemniaki wybieramy duże i podłużne, bo od tego zależy długość frytek.

Ziemniaki obieramy, myjemy i wkładamy do miski z zimną wodą. Tniemy je wzdłuż na plasterki, a następnie na frytki. Grubość, na jakie będziemy cięli frytki, zależy oczywiście tylko i wyłącznie od naszych upodobań. Tak przygotowane ziemniaki układamy na ręczniki papierowe, żeby pozbyć się wody z ziemniaków, a w międzyczasie w garnku na gazie rozgrzewamy olej rzepakowy.

A do jakiej temperatury nagrzać olej i jak ją zmierzyć, jak nie mamy termometru? Bierzymy jedną frytkę wkładamy kawałek do rozgrzanego oleju i obserwujemy czy olej zaczyna wrzeć. Jeżeli po włożeniu frytki olej nie wrze czekamy jeszcze i dalej rozgrzewamy olej. Natomiast jeżeli po włożeniu frytki olej zaczął wrzeć wtedy wkładamy ostrożnie resztę frytek do garnka, lekko przemieszamy i zostawiamy, żeby się smażyły (**UWAGA! Garnka nie przykrywamy przykrywką!**).

Gdy minęło 5 min, widelcem lub innym przyrządem, lekko przemieszamy frytki, szczególnie z dołu garnka, ponieważ mogą się przypalić. Ale więcej już frytek nie mieszamy, ponieważ w następnej fazie smażenia robią się miękkie i podczas mieszania robi się miazga, a nie frytki!

Po kolejnych 10 min (w sumie od włożenia frytek minęło już 15 min) u nas skórka frytek zrobiła się twarda. Teraz dopiero możemy lekko przemieszać i zostawiamy jeszcze do smażenia około 5 min, do ładnego złocistego koloru. Oczywiście czas smażenia może się różnić, ponieważ zależy to od typu ziemniaków, od temperatury oleju i od ilości ziemniaków włożonych do smażenia.

Po usmażeniu frytki wyciągamy cedzakiem z oleju i układamy do miski wyłożonej ręcznikiem papierowym. Następnie lekko potrząsamy miską, żeby wszystkie frytki odsączyć od nadmiaru oleju. Solimy ... no i tylko mogę życzyć: Smacznego.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

