

Domowe frytki z sosem curry



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sos curry

sok z cytryny	1/3
olej	150 ml
sól	szczypta
pieprz	szczypta
żółtko jaja	1
musztarda miodowa	1 łyżeczka
ząbek czosnku	
curry	1 łyżeczka

Frytki

ziemniaki	według uznania
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos

Do wysokiego naczynia włożyć żółtko, dodać musztardę, sok z cytryny, ząbek czosnku i doprawić solą oraz pieprzem. Całość zblendować, powoli dodając olej oraz przyprawę curry.

Frytki

Ziemniaki obrać i pokroić w równe paseczki. Pokrojone ziemniaki dobrze wypłukać i osuszyć. Smażyć na oleju rozgrzanym do temperatury 175 stopni przez około 10 minut. Kiedy frytki nabiorą złotego koloru należy je wyciągnąć na papierowy ręcznik i doprawić solą. Tak przygotowane frytki podawać z domowym sosem curry.