

Klasyczne frytki domowe z solą morską



PAPRYCZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
olej rzepakowy	1 litr
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, obrane ziemniaki pokroić w około centymetrowe plastry a następnie w paski tak żeby miały kształt frytek. Dobrze wypłukać, zalać zimną wodą na około 30 minut. W rondlu do smażenia lub dużej patelni rozgrzać olej. Odlać wodę z frytek, osuszyć, wrzucić na olej jedną frytkę jeżeli zacznie się smażyć to znaczy że olej jest odpowiednio rozgrzany, włożyć resztę i smażyć na złoty kolor mieszając. Gotowe frytki osączyć z oleju i posypać solą morską.