Ziemniaki smażone \"nadmuchane\"

CRYSALISKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	800 g
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Duże ziemniaki obrać, pokroić na plastry grubości 3 mm, dokładnie wysuszyć na ściereczce. Wrzucać po kilkanaście plastrów do dużego naczynia z dwoma uchami na gorący, ale jeszcze nie dymiący tłuszcz i smażyć 3 min, poruszając naczyniem, aby plastry ziemniaków nie przylegały do siebie i nie zlepiły się. Zdjąć naczynie z ognia na 7 minut (plastry smażą siejeszcze pomino zdjęcia z ognia). Postawić naczynie spowrotem na średni ogień i poruszając naczyniem bez przerwy smażyć do momentu, gdy brzegi plasterków zaczną sięrumienić. Łyżką cedzakową wyjąć ziemniaki i włożyć do cedzaka, zwiększyć ogień, aby tłuszcz zaczął dymić. Do dymiącego tłuszczu wsypać plastry ziemniaków, które po chwili przybiorą kształt \"poduszeczek\"
Przed podaniem posolić.
Do wykonania tej potrawy potrzeba ewnego doświadczenia i dokładnego przestrzegania przepisu. Gdyby ziemniaki nie przybrały kształtu \"poduszeczek\", to wrzucone jeszcze raz do dymiącego tłuszczu staną się \"nadmuchane\"