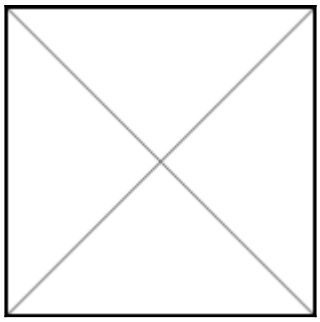

Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Ziemniaki „frytki"

Coś dla wszystkich

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- łój wołowy, 10 dag
- ziemniak, 1 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki opłukać, obrać, opłukać. Każdy ziemniak przekrajać na 8 cząstek lub pokrajać cienkie krążki albo grube słupki, przelać zimną wodą, osuszyć w kawałku płótna. Do smażenia nastawić w dwóch naczyniach przetopiony i od skwarków odcedzony łój wołowy. Zrobić próbę temperatury jak przy pączkach, a gdy łój odpowiednio nagrzany, wrzucić niewielką ilość ziemniaków, smażyć niezbyt szybko, aż do ukazania się pęcherzyków na powierzchni ziemniaków i do lekko złotawego zabarwienia. Obsmażone, ale jeszcze jasne ziemniaki przełożyć łyżką cedzakową do rondelka, szybko nakryć, aby ziemniaki „doszły" w parze. Przed podaniem dosmażyć ziemniaki w silnie nagrzanym tłuszczu. Zrumienione ziemniaki wyjąć na bibułą, osaczyć. Wyłożyć na okrągły półmisek, posypać solą, podawać natychmiast. Ziemniaki frytki podaje się do mięs po angielsku. Tę samą fryturę wołową można używać do wielokrotnego smażenia, l kg ziemniaków wchłania ok. 15 dkg tłuszczu podczas smażenia, lecz smażyć się muszą w tak dużej ilości tłuszczu, aby pływały. Do gorącej frytury zaraz powyjęciu frytek, ułożyć kilka grubych krążków surowych ziemniaków, aby szybko obniżyć temperaturą tłuszczu. Fryturą odcedzić przez gęste sito od spalonych, oderwanych cząstek zlewając ją ostrożnie i pozostawiając na dnie spalony osad. Naczynie oczyścić miękkim, wsiąkliwym papierem. Fryturą przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu, pod przykryciem (inaczej szybko jełczeje).