



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 części 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 nagrany, 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 bibułę, 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, 1 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 temperaturę tłuszczu. Fryturę odcedzić przez gęste sito od spalonych, oderwanych części zlewając ją ostrożnie i pozostawiając na dnie spalony osad. Naczynie oczyścić miękkim, wsiąkliwym papierem. Fryturę przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu, pod przykryciem (inaczej szybko jełczeje).

