

Czary Penelopy

Domowe frytki

W tym odcinku rzecz będzie o frytkach. Takich pysznych, domowych, nie ociekających tłuszczem. Takich jakie serwują Belgowie - a wiadomo, są oni mistrzami w ich przygotowywaniu. Nie bez znaczenia jest odpowiednia odmiana ziemniaków. Ale nie tylko. Tajemnica tkwi w sposobie przygotowania ziemniaków i ich smażeniu. Tak, aby były one chrupiące i złociste na zewnątrz oraz miękkie i delikatne w środku. Po prostu, by były idealne!



Aby uzyskać takie właśnie rewelacyjne, pyszne frytki, wystarczy przestrzegać kilku zasad:

Obrane ziemniaki kroję w słupki i wrzucałam do pojemnika z zimną wodą - by nie ściemniały.

1. Tuż przed smażeniem wrzucić je na kilka chwil do gorącej wody, posłodzonej 1 łyżką cukru (cukier odpowiada za ich późniejszą chrupkość).
2. We frytownicy lub po prostu w garnku rozgrzej sporą ilość oleju.
3. Wyjmij ziemniaki z wody i osusz je dokładnie przy pomocy papierowego ręcznika.
4. Porcję ziemniaków umieść w koszyku do smażenia i włóż do rozgrzanego oleju.

5. Gdy ziemniaki zbieleją, wyjmij je z oleju i umieść na talerzu wyścielanym ręcznikiem papierowym. Dzięki temu tłuszcz znajdujący się na zewnątrz frytek wchłonie się w papier. Z kolejnymi porcjami postępuj podobnie.

6. Teraz czas na drugi etap smażenia – Gdy frytki po pierwszej kąpieli ochłoną, zaserwuj im kolejną dawkę olejowego jakuzzi - czyli włóż sitko z ziemniakami z powrotem do garnka z gorącym olejem i smaż frytki do uzyskania złotego koloru.

7. Gotowe frytki przełóż do naczynia wyłożonego papierowym ręcznikiem – tak jak poprzednio- by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Gotowe frytki podawaj od razu, lekko oprószone solą morską.

Ja swoje podałam tak, jak to czynią Belgowie, a mianowicie z estragonowym majonezem. Majonez oczywiście również był domowej roboty (przepis na niego podam niebawem). Koniecznym składnikiem frytkowej uczyty była surówka z białej kapusty. Warzywa delikatnie doprawione solą, sokiem z cytryny i oliwą były idealnym dodatkiem do tego kalorycznego dania.

Ktoś powie, że dużo roboty z tymi ziemniakami. Uwierzcie mi, że wcale nie tak dużo. A na prawdę warto! Majonez zmiksowałam z łyżką suszonego estragonu. Smak niebiański. Polecam.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch