

Frytki z serem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Frytki z serem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 75 dkg obranych ziemniaków -
- 2 łyżki startego żółtego sera -
- sól -
- tłuszcz do smażenia -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki po obraniu i umyciu pokroić w ósemki lub użyć specjalnej maszyny do krojenia frytek. Wypłukać, rozłożyć cienką warstwą na ściereczce, aby obeschły z wody.
- 2.** W garnku rozgrzać sporo tłuszczu (ok. 50 dkg). Wsypywać ziemniaki partiami tak, aby swobodnie pływały. Zrumienione wyjmować na miskę i trzymać pod przykryciem, aż się wszystkie usmażą. Wtedy zsypać je razem do gorącego tłuszczu i tylko mocno podgrzać. Odcedzić łyżką cedzakową na salaterkę, posypać solą i startym serem.

