

Chipsy solone.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **816** Ocena: **5515**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków,
- 2 łyżki soli drobnej,
- 600 ml wody,
- 1 szklanka oleju (szklanka poj. 210 ml).

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować ziemniaki obrać je i dokładnie umyć. Odląć wodę a ziemniaki zetrzeć na tarce przeznaczonej do plasterków. Jak już mamy starte wszystkie przygotowane ziemniaki wtedy dodać sól i wlać sześćset ml wody.
- 2 Gdy mamy już wlaną wodę do plasterków na chipsy, całość dokładnie wymieszać łyżką i tak przygotowane pozostawić na pół godziny. Gdy plasterki ziemniaczane na chipsy odstały już swój czas, wtedy przelać je na durszlak aby ociekły z nadmiaru wody, jeśli będą za słone można lekko przepłukać.
- 3 Jak już plasterki na chipsy ociekły z nadmiaru wody, na głębszą patelnię wlać olej rozgrzać go. Gdy olej jest już dość rozgrzany wkładać po kilka sztuk plasterków ziemniaczanych i smażyć na średnim ogniu na ładny rumiany kolor. Po usmażeniu wyłożyć na ręcznik papierowy aby ociekły z nadmiaru tłuszczu. (Broń boże nie dolewać oleju w trakcie smażenia ponieważ wtedy nie będą chipsy a ciapa ziemniaczana).
- 4 Chipsy wyszły super chrupiące dosłownie jak kupne tyle że o wiele smaczniejsze, ja swoje niestety przesoliłam ale podałam przepis prawidłowy nie przesolony bo ja dałam 5 łyżek soli i okazało się za dużo i to wiele za dużo. Polecam domowe chipsy choćby dla dzieci które przecież uwielbiają chipsy czyż nie ?

Twoje notatki do przepisu: