

Chrupiące tarte ziemniaki z patelni



Autor: **Insignificant**
Przepisów: 126 Ocena: 1837

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- ziemniaki
- sól ziołowa
- pieprz czarny
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, dokładnie opłukać i osuszyć na durszlaku. Użyć tarki z dużymi otworami lub robota kuchennego do rozdrobnienia ziemniaków aby je zetrzeć.

(P.S. upewnienie się, że ziemniaki są tak suche, jak to tylko możliwe, jest kluczem do utrzymania ich chrupkości. Jeśli mają na sobie zbyt dużo wody, woda zamieni się w parę podczas gotowania i sprawi, że raczej zagotują się one na parze niż podsmażą. Można więc albo pozwolić im spłynąć przez długi czas w durszlaku, albo wycisnąć je do sucha dłońmi lub zwinąć w czysty, niepozostawiający włókien ręcznik i także wycisnąć do sucha.. Te ostatnie opcje są stanowczo szybsze)



- 2 Na dużej patelni i średnim ogniu podgrzać ok. 1 łyżki oleju rzepakowego.

Kiedy będzie już ciepły na patelnię wrzucić starte ziemniaki, tak aby przykryć dno patelni solidną, ale cienką warstwą.

Po kilku minutach posypać ziemniaki solą ziołową oraz pieprzem czarnym do smaku i zamieszać. Po czym zostawić w spokoju.

Gdy będą już pięknie podpieczone z jednej strony, należy przewrócić je na drugą i w razie potrzeby dodać odrobinę oleju rzepakowego.

- 3 Stopień podpieczenia ziemniaków zależy od ich ilości na patelni, wielkości ognia na którym się smażą oraz od naszych osobistych preferencji.

Dlatego kiedy stwierdzisz, że są one już wystarczająco doprawione i podsmażone - czas zdjąć je z patelni. (jeśli zostało Ci więcej ziemniaków - powtórz ten sam proces)



- 4 Tak przygotowane pięknie podsmażone ziemniaki pasują idealnie jako dodatek do każdego rodzaju dania, zarówno mięsnego jak i wegetariańskiego. Smakują przepysznie ze wszystkimi rodzajami sałatek oraz na przykład z jajkami sadzonymi.

To wprost dodatek idealny - który można także łatwo modyfikować, gdyż ziemniaki można podsmażać z pokrojoną drobno cebulą oraz doprawiać do smaku swoimi ulubionymi przyprawami.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: