

# Salt & vinegar chips - chipsy o smaku soli i octu

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **248** Ocena: **1714**

&gt; 6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- ziemniaki olej rzepakowy do smażenia sól morską pieprz czarny lub kolorowy
- szklanka octu 10% na pół szklanki zimnej wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy ze skórki, myjemy. Ziemniaki kroimy za pomocą karbowanego noża lub za pomocą specjalnej tarki. Aby powstał ażurowy wzór należy obracać ziemniaka po każdym cięciu o 90 stopni.

Plastry przekładamy do miski z zimną wodą, kilka razy je płuczemy by pozbyć się skrobi. Następnie ziemniaki zalewamy wodą z octem i moczymy 10-15 minut, czym dłużej będziemy moczyć tym smak octu będzie intensywniejszy. Plasterki układamy na papierowym ręczniku i dokładnie odsączamy.

Odsączone plasterki smażymy około minuty na rozgrzanym oleju rzepakowym. Po usmażeniu ponownie odsączamy na ręczniku papierowym, a następnie posypujemy solą i świeżo mielonym pieprzem.

## Twoje notatki do przepisu: