

Hranolky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory (typ A) 600 g
- sůl 1 ks
- tuk (olej) 750 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na hrubší hranolky. Můžeme použít "lis na hranolky". Hranolky ještě jednou pořádně omyjeme ve studené vodě a dobře je osušíme.

Ve velkém hrnci nebo přímo ve fritovacím hrnci rozpálíme tuk. Rozpálíme ho na nejvyšší možnou teplotu. Nyní nastává důležitá věc. Hranolky nejprve před smažíme. Do oleje (tuku) vkládáme malé dávky hranolků a 2 - 3 minuty je před smažíme. Pokud budou dávky velké, olej se ochladí a brambory ho vsáknou. Hranolky vyjmeme ještě žluté.

Když máme před smaženo, rozežřejeme opět olej (tuk) na nejvyšší teplotu a hranolky v něm smažíme 4 - 5 minut, dokud jsou křupavé. Nyní je můžeme dát všechny najednou.

Hotové hranolky necháme okapat a osolíme je nebo okořeníme kořením na hranolky. Jsou vhodnou přílohou téměř ke všem pokrmům.