

Křupavé hranolky z trouby

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bramborové hranolky 1 balíček
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečící plech vyložíme papírem na pečení. Rozprostřeme na něj požadované množství hranolek a necháme na stole. Teprve nyní si zapneme troubu na teplotu, jaká je uvedená na sáčku.

Když se trouba rozežřeje, vložíme do ní hranolky. Po deseti minutách plech vyndáme. Zastříkneme olejem (asi 1 lžíce) a promícháme. Hranolky vrátíme zpátky do trouby a dopečeme. Asi za 10 - 15 minut jsou zlatavé a křupavé. Osolíme, promícháme a necháme si chutnat.

Po prvním zapečení se totiž odpaří namražená voda a hranolky nejsou zvlhlé. Smícháním s olejem se vytvoří zlatavá krustička. Uvnitř jsou měkké a navrchu křupavé. Ušetříme olej, jsou zdravější a ani neumažeme nádobí. Papír stačí vyhodit. Nemusíme si ani kupovat drahý hrnec na smažení hranolek s použitím oleje. Křupavé hranolky z trouby podáváme jako přílohu například k různě připraveným masům nebo smaženým sýrům.

