

Hranolky ze syrových brambor

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pro přípravu hranolek ze syrových brambor mám tuto vychytávku. Nejprve brambory oloupeme a nakrájíme požadované množství hranolek.

Hranolky dáme do síta a propláchneme teplou vodou, aby se odplavil přebytečný škrob, stejně to děláme u krájených brambor na vaření. Hranolky necháme krátce okapat a potom je osušíme v osušce.

Hranolky klasicky smažíme v oleji. Jsou křupavější a tolik neprskají. Do oleje můžeme také ze stejného důvodu přidat špetku soli. Smažené hranolky necháme na ubrousku okapat od oleje a potom osolíme.

Hranolky ze syrových brambor podáváme jako přílohu k různě upravenému masu.

