

CARTOFI prăjiți CROCANȚI | Cartofi Franțuzești | Rețeta Cartofi Prăjiți



CARTOFI prăjiți CROCANȚI | Cartofi Franțuzești | Rețeta Cartofi Prăjiți



Am să vă dezvălui, secretul **cartofilor prăjiti crocanți** ca la Mc Donalds, sau de ce rivalizeaza cartofii crocanți făcuți de mine cu cei de la KFC.

- cartofi
- ulei

1. Spală și curăță cartofii și taie-i în felii de aproximativ 5-6 mm grosime, apoi în bastonașe, pentru a obține cartofi pai.



2. Clătește bastonașele de cartofi pentru a elimina excesul de apă și usucă-le bine cu un șervet.

3. Încinge uleiul într-o cratiță la aproximativ 180-200 de grade Celsius.



4. Într-un castron, amestecă amidonul de porumb cu bastonașele de cartofi până sunt bine acoperite.
5. Adaugă bastonașele acoperite de amidon în uleiul încins și prăjește-le timp de 8 minute sau până devin aurii și crocanți. Poți prăji în porții mici pentru a asigura o prăjire uniformă.
6. După ce ieși cartofii din ulei, așează-i pe un șervet pentru a elimina excesul de ulei și condimentează-i cu sare după gust.



7. Servește imediat și bucură-te de cartofii crocanți.