Hranolky dvakrát smažené

Na 4 porce

Ingredience

- brambory — 6
- olej na smažení
- sůl
- papírové kuchyňské utěrky

Postup

Brambory oloupeme, nakrájíme na hranolky, propláchneme ve studené vodě a osušíme papírovými utěrkami. V pánvi rozpálíme olej. Hranolky v něm smažíme doměkka asi 5 minut. Poté je vyjmeme, osušíme utěrkami a necháme zchladnout. Před podáváním vrátíme do rozpáleného oleje a dosmažíme. Na závěr osolíme.

Zdroj: cilka.eu