



Hozzávalók:
kb. 1,2 kg burgonya
bő olaj a sütéshez
só

1. A burgonyát megtisztítjuk, majd először kisujjnyi vastagon fölszeleteljük, azután kisujjnyi hasábokra vágjuk. Fontos, hogy egyforma vastagok legyenek, mert csak így sülnek meg egyszerre. Konyharuhára borítva leszárogatjuk.
2. Bő, a közepesnél valamivel forróbb olajba szórjuk, vigyázva, nehogy a forró olaj a kezünkre fröccsenjen. Kb. 10 percig sütjük, majd papírtörlőre borítva leszárogatjuk. Csak tálaláskor sózzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 320 kcal • fehérje: 6,2 gramm • zsír: 10,5 gramm • szénhidrát: 50,0 gramm • rost: 5,1 gramm • koleszterin: 0 milligramm