

Domácí hranolky

asi 1 kg brambor (varný typ C nebo B)

sůl

trocha oleje

voda

Brambory oloupeme a nakrájíme na podlouhlé hranolky nebo podlouhlé klínky. Namočíme je asi na půlhodinku do studené vody, aby se vyplavil přebytečný škrob. Poté je osušíme, promícháme se lžící oleje a asi půl lžičkou soli. Vložíme do košíku horkovzdušné fritézy a dáme péct. Nejprve na 140 °C celkem 20 minut a po každých 5 minutách promícháme (aby se spodní hranolky dostaly nahoru a naopak). Pak zvýšíme teplotu na 180 °C a dopečeme do požadované barvy (asi ještě 10 minut, ale lepší je opět postupovat po 5min intervalech.)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---