

צ'יפס: מדריך לטיגון מושלם



## רכיבים

- תפוח אדמה אדומים, מקולפים
- כוסות שמן צמחי תירס, קנולה, סויה
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. חותכים את תפוחי האדמה לאצבעות של חצי ס"מ X חצי ס"מ ומניחים בקופסה עם מי קרח ל-30 דקות.
2. מסננים ומייבשים בחוץ כ-5 דקות.
3. מחממים בסיר עמוק את השמן לטמפרטורה של 180-200 מעלות.
4. מטגנים את הצ'יפס בקבוצות קטנות למשך 7 דקות ומניחים על מגבת יבשה.
5. מחממים את השמן שוב לטמפרטורה של 250-300 מעלות.
6. מטגנים את הצ'יפס שוב בקבוצות קטנות עד הזהבה. מוציאים וממליחים מיד.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴