

5 Φεβρουαρίου 2020

Το κόλπο για πιο τραγανές και νόστιμες τηγανιτές πατάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Οι τηγανιτές πατάτες αποτελούν το ιδανικό συνοδευτικό για το πιο απλό μέχρι το πιο περίπλοκο γεύμα ή δείπνο.



Μερικές φορές, ωστόσο, όσο κι αν προσπαθούμε δεν μπορούμε να φτιάξουμε τις ιδανικά τραγανές και νόστιμες πατάτες.

Υπάρχει ένα υλικό που μπορείτε να χρησιμοποιείτε για να πετυχαίνετε το τέλειο αποτέλεσμα. Και αυτό δεν είναι άλλο από το αλεύρι. Σαν πρώτο βήμα, επιλέξτε πατάτες ιδανικές για το τηγάνι ή πιο παλιές που θα έχουν λιγότερη υγρασία. Στη συνέχεια κόψτε τις πατάτες, βάλτε τις σε κρύο αλατισμένο νερό και αφήστε τις για περίπου δέκα λεπτά.

Στη συνέχεια απλώστε σε ένα σκεύος μια κούπα αλεύρι σε συνδυασμό (αν θέλετε) με πάπρικα, αλάτι και ξερό σκόρδο.

Σκουπίστε πολύ καλά καλά για να φύγει η υγρασία και ρίξτε στο μείγμα αλευριού, τηγανίστε τις πατάτες λίγες λίγες σε καυτό λάδι μέχρι να γίνουν χρυσαφένιες. Απόλαυσε τις πιο νόστιμες πατάτες που έχετε φτιάξει ποτέ.

Πηγή: baby.gr