

Frytki zwykłe

Domowe Frytki Tradycyjne

Chrupiące, złociste frytki domowej roboty to klasyk, który nigdy nie zawodzi! Nasze tradycyjne frytki przygotowane są z ziemniaków pokrojonych w drobne paseczki, smażone na mieszance oleju i smalcu z dodatkiem mąki tortowej, co nadaje im wyjątkową chrupkość i niepowtarzalny smak.

Dla kogo?

Te pyszne frytki to idealna propozycja dla całej rodziny. Dzieci uwielbiają ich chrupiącą strukturę, a dorośli docenią głęboki, domowy smak. To doskonała przekąska dla każdego, kto tęskni za prawdziwym, tradycyjnym smakiem frytek przygotowanych według sprawdzonego przepisu.

Na jaką okazję?

Frytki świetnie sprawdzą się jako dodatek do obiadu, przekąska podczas wieczoru filmowego czy nieformalne danie na spotkanie z przyjaciółmi. Możesz je podać do grillowanych dań, burgerów domowych lub po prostu jako samodzielną przekąskę z ulubionym dipem.

Czy wiesz, że?

Dodatek mąki tortowej do oleju to sekret wyjątkowo chrupiącej skórki frytek. Ten tradycyjny sposób przygotowania zapewnia idealną teksturę – chrupiącą z zewnątrz i delikatnie miękką w środku. Smalec natomiast nadaje frytkom głębszy, bardziej wyrazisty smak niż przy użyciu samego oleju.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać frytki z różnymi dipami – klasycznym ketchupem, majonezem czosnkowym lub sosem serowym. Możesz też eksperymentować z przyprawami – oprócz soli świetnie sprawdzi się papryka wędzona, zioła prowansalskie lub odrobina czosnku granulowanego.