



## JERNEJ KITCHEN

# OCVRT KROMPIRČEK

*Vsak ugriz ponazarja čisti užitek, ki ga naša duša in telo še kako potrebujeta vsake toliko časa.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	60	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT

### OCVRT KROMPIRČEK

1500 g krompirja, Russet vrsta, v kolikor je mogoče

40 g soli

25 g sladkorja

750 ml sončničnega olja

### TOOLS AND EQUIPEMENT

lupilec

lonc

kuhinjske papirnate brisačke

digitalni kuhinjski termometer

penovka

### SLANICA

V večji posodi ali loncu dobro premešamo 2 litra hladne vode s soljo in sladkorjem. Nekajkrat dobro premešamo, tako, da se sladkor in sol popolnoma raztopita. Olupimo krompir in ga narežemo na 15 mm debele rezine. Te za 40 minut postavimo v slanico.

### NASVET

Slanica je raztopina vode in soli, ki se uporablja za ohranjanje in konzerviranje hrane, v našem primeru pa pomaga zadržati škrob v krompirju med kuhanjem, na ta način ostane krompir čvrst in hrustljav.

Na močan ogenj pristavimo lonc z vodo. Zavremo. Medtem dobro precedimo krompir in slanico odlijemo stran. Krompir damo v vrelo vodo, znižamo temperaturo in pustimo, da rahlo vre 10 - 12 minut. Odcedimo, s pomočjo kuhinjske papirnate brisačke popivnomo odvečno tekočino in pustimo, da se rahlo ohladijo in posušijo.

### NASVET

Med sušenjem naj bo med krompirčki dovolj prostora, saj se drugače radi zlepijo med sabo.

### CVRTJE

Veliko posodo napolnimo s sončničnim oljem in ga segrejemo na 130 °C. Krompirček razdelimo na tri dele, na ta način bo temperatura olja vedno enaka, posledično pa bo vsak del pečen enakomerno. S pomočjo penovke krompirček nežno položimo v vroče olje. Cvremo 8 minut, krompirček mora biti čvrst. Ponovimo postopek z vsakim delom. S pomočjo kuhinjske papirnate brisačke popivnomo odvečno olje in pustimo, da se krompirček rahlo ohladi.

#### NASVET

Na tej točki lahko zamrznemo krompirček. Shranimo ga v neprepustne vrečke in hranimo v zamrzovalniku do 3 mesece.

#### CVRTJE

Ponovno segrejemo lonec z istim olje, le da ga tokrat segrejemo na 190 °C. Tudi tokrat cvremo v treh delih. S pomočjo penovke krompirček nežno položimo v vroče olje. Cvremo 5 - 7 minut.

#### NASVET

Pomembno je, da krompirček cvremo dvakrat. Prvič, pri nižji temperaturi, pridobimo mehko notranjost, drugič pa z visoko temperaturo zagotovimo hrustljivo zunanost.

#### POSTREŽEMO

Krompir dobro odcedimo na papirnatih kuhinjskih brisačkah. S tem bomo preprečili, da bi krompirček postal masten in mehek. Solimo po okusu in postrežemo.