



JERNEJ KITCHEN

ČIPS IZ SLADKEGA KROMPIRJA Z ROŽMARINOM

Ta čips je sila preprosto narediti in sigurno imate vse, ali vsaj večino sestavin že doma.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 40 MINUT

ČIPS IZ SLADKEGA KROMPIRJA Z ROŽMARINOM

3 sladki krompirji, srednje veliki
400 ml rastlinskega olja, za cvrtje
3 žlice morske soli
1 vejica svežega rožmarina

TOOLS AND EQUIPEMENT

mandolina / oster nož
posoda za cvrtje
papirnate brisačke
pekač
možnar

NAREŽEMO KROMPIR

Očistimo in osušimo sladek krompir. S pomočjo ostrega noža (ali mandoline) ga narežemo na zelo tanke rezine. Odlično je, da so vse rezine krompirja narezan čim bolj enakomerno. Na ta način zagotovimo hrustljivost čipsa.

CVRTJE

Ventilacijsko pečico segrejemo na 120 °C. Na močan ogenj pristavimo globoko kozico (primerno za cvrtje), vanjo pa vlijemo rastlinsko olje. Počakamo, da olje dosežemo 175 °C, nato vanj previdno potopimo krompirjeve rezine (v kolikor imamo košaro za cvrtje, uporabimo to). Cvremo 2 - 3 minute v intervalih. Pazimo, da ne damo preveč rezin naenkrat. Čips odstranimo iz ognja in ga položimo na pekač, obložen s papirnatimi brisačkami.

NASVET

Pomembno je, da prvo minuto dobro tresemo ponev. Na ta način bo izparelo več vlage in čips bo bolj hrustljiv.

PEKA

Papirnate brisačke zamenjamo s svežimi in pekač s čipsom postavimo v pečico. Pečemo 8 - 10 minut.

POSTREŽEMO

V možnarju dobro zdrobimo vejice rožmarina in sol, tako da dobimo dišečo rožmarinovo sol. To posujemo po čipsu iz sladkega krompirja in postrežemo. Uživate, dober tek.