

# Hranolky vařené a smažené

Na 4 porce

## Ingredience

- brambory — 6
- olej na smažení
- sůl
- papírové kuchyňské utěrky

## Postup

Brambory oloupeme, nakrájíme na hranolky vypereme v opravdu studené vodě. Když se vyplaví škrob, hranolky přecedíme a vložíme do hrnce s vařící vodou. V ní je pět minut povaříme, pak je scedíme a po částečném vychlazení je dáme minimálně na hodinu do lednice (mohou tam být i přes noc). Poté je na rozpáleném oleji usmažíme dozlatova. Vyjmeme a osušíme utěrkami.