




Frytki z serem

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

sól - - do smaku

ser żółty starty na tarce - 200 g

olej do głębokiego smażenia - 1 litr

ketchup - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Wiem, że wszyscy z nas lubią frytki. Ja również wręcz je uwielbiam dlatego chciałam podzielić się z Wami bardzo prostym przepisem na pyszne frytki z serem. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać opłukać i pokroić w grubsze paski lub pokroić na ósemki i odsączyć na sitku lub wysuszyć na ręczniku papierowym. Ser żółty zetrzeć na tarce o średnich oczkach. W garnku z grubym dnem dobrze rozgrzać olej. Na rozgrzany olej wrzucać partiami przygotowane odsączone frytki. Smażyć na złoty kolor z każdej strony tak, by frytki były chrupkie i rumiane. Wyjmować łyżką cedzakową, gorące frytki nakładać na talerz oprószyć solą oraz posypać startym żółtym serem. Dla smakoszy ketchupu można dodatkowo połączyć ketchupem bo przecież ser żółty i ketchup to zgrany duet. Smacznego.