


Przepis na frytki z Airfryer

Przepis na idealnie chrupiące frytki z frytownicy Airfryer Przygotuj ulubione ziemniaki, pokrój je w cienkie słupki, delikatnie oprósz przyprawami i skrop oliwą.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 kg ziemniaków, obranych i pokrojonych na kawałki
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka soli
- 250 g mini kiełbasek chorizo, przepołowionych i pokrojonych w kostkę
- 250 g startej mozzarelli i cheddara
- 50 g papryczek jalapeno, grubo posiekanych
- 10 pomidorków koktajlowych, pokrojonych w kostkę
- 2-3 cebule dymki, cienko pokrojone
- Posiekana natka pietruszki.
- Opcjonalnie - majonez Sriracha
-



Wykonanie:

Opłucz i odsącz pokrojone ziemniaki.

Umieść je na czystym, suchym ręczniku i dobrze osusz.

Włóż do airfryera i podgrzewaj przez 5 minut.

Wyjmij, dodaj olej i posyp przyprawami, dobrze wymieszaj.

Przełóż ziemniaki do szuflady frytkownicy i piecz w temperaturze 200°C przez około 20 minut, od czasu do czasu mieszając, aby doprowadzić do równomiernego zrumienienia.

Podczas gdy frytki się gotują, podgrzej patelnię, aż będzie gorąca, a następnie dodaj pokrojone w kostkę chorizo i wymieszaj.

Mieszaj, aż tłuszcz się wytopi, a chorizo zacznie brązowieć.

Zdejmij z patelni i odstaw na bok.

Po usmażeniu frytek wyjmij je z frytkownicy.

Rozerwij kwadrat papieru do pieczenia lub folii, aby zmieścił się w szufladzie airfryera, sprawdź, czy pasuje, lekko zagnij krawędzie.

Umieść frytki na papierze i zacznij dodawać do nich ugotowane chorizo oraz startą mozzarellę i cheddar.

Włóż do szuflady airfryera i smaż w temperaturze 200c przez 3-5 minut, aż nabiorą złotego koloru.

Ostrożnie wyjmij papier i frytki z szuflady.

Posyp posiekanym jalapenos, pomidorkami koktajlowymi i dymką.

Przed podaniem posyp posiekaną natką pietruszki i skrop pikantnym majonezem.