

Πατάτες τηγανιτές με κουρκούτι



Η πατάτα είναι από τις πιο “εύκολες” επιλογές για να γαρνίρεις ένα πιάτο. Με την σημερινή συνταγή θα σου δείξουμε έναν πιο ιδιαίτερο τρόπο για να σερβίρεις τις δικές σου πατάτες που όμως είναι τηγανισμένες μέσα σε νόστιμο κουρκούτι.



Υλικά:

2 πατάτες (πλυμένες)

½ λίτρο ηλιέλαιο ή σογιέλαιο
Εξτρα παρθένο Ελαιόλαδο Cretanthos
100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις Αφοί Κεραμάρη MANNA
1 ανθρακούχο νερό TUVUNU
1/2 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων Saltic
πιπέρι λευκό
½ κουταλάκι μπίικιν πάουντερ

Εκτέλεση:

Βάζεις σε ένα μπολ το ανθρακούχο νερό , το αλεύρι και αλάτι και λευκό πιπέρι και λίγο μπίικιν πάουντερ. Καθαρίζεις και κόβεις τις πατάτες σε ροδέλες. Περνάς τη κάθε ροδέλα από αλεύρι, μετά τη βουτάς στο χυλό και μετά στο καυτό λάδι.

δες και το βιντεο με την εκτέλεση απο την εκπομπή Happy Cook



Αν θέλεις να δεις την δεύτερη συνταγή του επεισοδίου δες τον σολομό στην πλάκα [εδώ](#).

