



רכיבים:

תפוחי אדמה

שמן עמוק

סיר עם 1½ ליטר מים + 3 כפיות גדושות של מלח (הכמות מחושבת לשלוש מנות צ'יפס - 4 תפוחי אדמה לאדם).

אופן ההכנה:

1. קולפים את תפוחי האדמה וחותכים לרצועות.

2. מבשלים במי מלח למשך כ-4 דקות, עד כמעט בישול מלא. מוציאים ומייבשים טוב טוב, אפשר בעזרת פן (ככל שתייבשו יותר טוב תקבלו צ'יפס פריך יותר).

3. מכינים שני סירים עם שמן עמוק, אחד על הלהבה הגבוהה ביותר (השמן צריך להגיע ל-190 מעלות) ואחד על אש בינונית-גדולה (140-150 מעלות). מטגנים את רצועות תפוחי האדמה כ-3 דקות בשמן הפחות חם (בשלב הזה הן לא אמורות לשנות את צבען). מעבירים מיד אל הסיר השני, ומשלימים את הטיגון בחום גבוה.

הערה: אפשר לעצור את הכנת הצ'יפס אחרי הטיגון הראשון, להקפיא ולהוציא מתי שרוצים לטיגון השני.