

أفضل بطاطس مقلية في المقلاة الهوائية

النشأص : 4

الوقت الكلي: 45 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 30 min

المكونات :

- 750 جرام بطاطس (أنظروا للمقدمة)
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الافوكادو (أو زيت الزيتون)
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2/1 ملعقة صغيرة بيريكا وخذنة (اختياري)
- 4/1 ملعقة صغيرة فلفل أسود

الخطوات:

1. نغسل البطاطس ونجففها، مع الاحتفاظ بالقشرة، ثم نقطعها الى اوتاد صغيرة (وبدجز)، مع المحاولة في الحفاظ على ان تكون احجام القطع كلها متساوية.
2. نضع القطع في وعاء كبير، ثم نغسلها في الماء حتى يصبح لون الماء صافياً. نصفها ثم نسكبها على ماء مغلي، يكفي لغورها، ونتركها لمدة 10 دقائق.
3. نصفي ونجفف البطاطس جيداً باستخدام قهاشة نظيفة أو مناديل ورقية.
4. ننقل البطاطس الجافة الى وعاء كبير، ونرش عليها 1 ملعقة كبيرة من الزيت، ونهز جيداً، ثم نضعها في سلة المقلاة الهوائية. نضبط الحرارة على 175س أو 350ف لمدة 8 دقائق، نغلق المقلاة الهوائية ونشغلها. عندما ينتهي الوقت نخرج السلة، ونلقي البطاطس في الوعاء نفسه ونخلط. نعيد البطاطس مرة اخرى الى السلة، ونعيد تشغيل المقلاة الهوائية، بنفس الوقت والحرارة.
4. نضيف البطاطس مجدداً الى الوعاء، ثم نضيف ملعقة كبيرة اخرى من الزيت، ونخلط جيداً، يعد ذلك نضيف البهارات، مع المهز مرة اخرى للتوزيع. نلقي البطاطس المتبلّة النصف مطبوخة في السلة مرة اخرى، وهذه المرة نزيد من درجة الحرارة الى 190س أو 380ف. نضبط الوقت على 5 دقائق، ثم نعيد تشغيل المقلاة الهوائية. بعد انتهاء الـ 5 دقائق نلقي البطاطس في الوعاء، نهز ثم نعيدها الى المقلاة الهوائية لـ 5 دقائق اضافية، ثم نكرر الامر مرة اخرى، ليصبح اجهالي الوقت 15 دقيقة. بحلول هذا الوقت ستكون البطاطس المقلية جاهزة تهاها ومقرمشة تهاها. ويفضل في اخر 5 دقائق القاء نظرة على البطاطس للتأكد اذا اصبحت جاهزة قبل انتهاء الوقت. نادراً ما احتاج لزيادة الوقت عن 15 دقيقة.
5. نستمتع بها وحدها، مع الكاتشب، او الاضافات المفضلة لديك.