



Cartofi prăjiți cu bacon și brânză, cu sos ranch

Difficulty easy

Preparation time 15 min

Total time 30 min

Serving size 6 porții

Ingredients

Sos Ranch

- 200 g smântână lichidă pentru gătit, 18% grăsime
- 200 g maioneză
- 1 lingură zeamă de lămâie
- 5 fire ceapsoară, bucăți
- 1 linguriță praf de usturoi
- 1 linguriță pătrunjel uscat
- ½ linguriță sare de mare
- 2 prize piper negru măcinat

Cartofi prăjiți

- 800 g cartofi, tăiați bastonașe (1 cm grosime)
- apă, pentru înmuiat
- ulei vegetal, pentru prăjit

Asamblare

- 200 g bacon afumat, cuburi
- 200 g brânză rasă (Cheddar și/sau mozzarella)

Nutrition per 1 porție
Calories 2610 kJ / 624 kcal
Protein 21 g
Carbohydrates 19 g
Fat 52 g
Fibre 2.1 g

Preparation

Sos Ranch

1. Puneți în bolul de mixare smântâna, maioneza, zeama de lămâie, ceșoara, praful de usturoi, pătrunjelul, sarea și piperul și mixați **10 sec./viteza 6**. Transferați într-un castron, acoperiți și dați deoparte în frigider până la servire.

Cartofi prăjiți

1. Puneți un castron mare pe capacul bolului de mixare și cântăriți cartofii în el. Dați deoparte castronul și acoperiți cu apă. Lăsați la înmuiat timp de 10 minute pentru eliberarea amidonului, apoi scurgeți cartofii și uscați-i cu hârtie absorbantă.
2. Încălziți la foc mediu-mare suficient ulei cât pentru a acoperi 3-4 cm din înălțimea unei tigăi adânci. Prăjiți cartofii în serii mici până devin aurii (2-3 minute). Scoateți cartofii cu o lingură cu găuri și transferați-i pe hârtie absorbantă. Repetați procesul până când ați prăjit toți cartofii.
3. Preîncălziți cuptorul la 220°C.

Asamblare

1. Sotați bacon-ul într-o tigaie antiaderentă până devine auriu și crocant.
2. Puneți cartofii prăjiți într-un vas pentru copt și puneți deasupra bacon-ul sotat și brânza.
3. Coaceți timp de 5 minute (220°C) sau până când este topită brânza. Stropiți peste cartofi cu 3-4 linguri sos ranch, apoi serviți imediat cu sos ranch rămas.

Useful Items

frigider, castron mare, hârtie absorbantă, cratiță adâncă sau tigaie adâncă, plită, lingură cu găuri, cuptor, tigaie antiaderentă, vas pentru copt

Hints & Tips

- Acest sos ranch este delicios și ca dressing pentru salate.