
ZIEMNIAKI PO ARAGOŃSKU

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1058 razy.

1 kg ziemniaków,
5 dag mąki,
1 zielona sałata lub nać pietruszki,
2 jaja,
szklanka oliwy,
sól,
pieprz

Umyć i obrać ziemniaki, krajać w plasterki grubości 1 cm i ugotować w osolonej wodzie. Gdy będą jeszcze twarde, odcedzić i wyłożyć na ściereczkę. Następnie obsypać mąką, zanurzyć w roztrzepanym jajku i obsypać mąką. Smażyć na gorącej oliwie aż nabierze złocistego koloru, osączyć z tłuszczu i ułożyć na półmisku, wyłożonego pokrojoną, zieloną sałatą lub nacią pietruszki. Podawać na gorąco posypane pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD