
Ziemniaki po grecku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2701 razy.

1/2 kg ziemniaków,
6 łyżek oliwy lub oleju,
cebula,
sól, pieprz,
4 łyżki wody,
4 pomidory,
2 roztarte ząbki czosnku,
kolendra,
liść laurowy,
zielenina

Ziemniaki obrać , pokroić na plasterki. Pomidory sparzyć , obrać , grubo posiekać . Cebulę obrać , drobno posiekać . W dużym rondlu rozgrzać oliwę, wsypać cebulę, smażyć na średnim ogniu, aż będzie szklista, często mieszając Włożyć pozostałe składniki, zamieszać , dusić na małym ogniu pod przykryciem do miękkości ziemniaków, kilkakrotnie potrząsając rondlem. Podawać na gorąco z sałatą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>