
Ziemniaki po grecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2644 razy.

1/2 kg ziemniaków,

6 łyżek oliwy lub oleju,

cebula,

sól, pieprz,

4 łyżki wody,

4 pomidory,

2 rozarte 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>