
Leśna potrawka z pieczonymi ziemniakami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1949 razy.

Składniki na 4 porcje:

1 kg mieszanych grzybów (np. pieczarek i kurek),

1 kg ziemniaków,

20 dag wędzonego boczku,

2 cebule,

2 pęczki natki pietruszki,

6 łyżek kminku,

4 łyżki oleju, sól i biały pieprz

czas prz. ygotowania: około 50 minut

1 porcja - 680 kalorii

Bardzo dokładnie wyszorować ziemniaki, osuszyć, pokroić wzdłuż na pół. Posmarować blachę 3 łyżkami oleju, a następnie posypać kminkiem. Ułożyć ziemniaki przeciętą stroną na blasze, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika. Piec 40 minut w temperaturze 225 stopni C. Obrąć i umyć cebulę, pokroić w drobną kostkę. Pokroić w kostkę wędzony boczek. Oczyszczyć i umyć grzyby, ewentualnie pokroić na ćwiartki. Rozgrzać na patelni resztę oleju, mocno wysmażyć boczek, zeszklić cebulę. Wrzucić przygotowane grzyby, dusić na średnim ogniu 10 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Podawać do pieczonych ziemniaków.