
Ziemniaki po żydowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7056 razy.

ZIEMNIAKI:

CEBULA:

MLEKO:

KMINEK:

MASŁO:

Czas gotowania : 30 min

Umyte i cienko obrane ziemniaki zalewamy do połowy mieszaniną wody z mlekiem. Wkładamy tyle obranych, całych cebul, ilu będzie biesiadników.

Dodajemy łyżeczkę kminku i nieco masła.

Gotujemy pod przykryciem, tak aby ziemniaki nad powierzchnią płynu ugotowały się w parze. Podajemy razem z cebulami.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

Przepis jest niepełny.

Należy zaznaczyć , że obrane ziemniaki wrzucamy do gotującej się wody, a następnie dolewamy mleka tak aby płyn stanowił 3/4 objętości.

Nadesłał(a): S t e f a n <signumjk@gmail.com> 2011-04-03 12:04:37