
Aromatyczne smażone kartofle

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2565 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

500 g kartofli,

2 łyżki oleju,

1/2 łyżeczki ziarenek gorczycy,

1 czerwona cebula,

1/2 łyżeczki kurkumy,

1/2-1 łyżeczka proszku chilli,

3/4 łyżeczki soli,

czarny pieprz.

1. Kartofle umyc i ugotowac w lupinach. Ugotowane, ale niezbyt miękkie, odcedzić. Obrac i pokroic na 1-centymetrowa kostke.

2. Cebule obrac i drobno pokroic. Olej rozgrzac w garnku i smazyc na nim gorczyce, tak dlugo, az zacznie trzeszczyc. Dodac cebule i smazyc 5 min., mieszajac od czasu do czasu.

3. Kurkumę, proszek chilli, sol i pieprz wsypac do garnka i wymieszac.

4. Kartofle przelozyc do garnka, polaczyc z przyprawami i smazyc jeszcze 5 min., mieszajac od czasu do czasu. Podawac gorace.

5. Kartofle mozna podac jako dodatek do dan miesnych i jarzyn.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)