
PYSZNE ZIEMNIACZKI (łatwe i szybkie w przygotowaniu)

Dodano: 2006-06-26 12:14:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2931 razy.

kilka ziemniaków

kilka cebul

troczkę soli

przyprawa do dań z ziemniaków KAMIS (przyprawy innych firm mają inny smak i zapach)

olej do smażenia

świeży koperek

ew. boczek wędzony

jako uzupełnienie dania kefir np. BAKOMA, maślanka MILKO lub dobry ketchup

Kilka obranych ziemniaków pokroić w plastry, kilka cebul pokroić w plastry lub piórka.

Na patelnię wlać trochę oleju (najlepiej rzepakowego np. Kujawskiego), a gdy będzie już odpowiednio rozgrzany wrzucić przygotowane ziemniaki i smażyć pod przykryciem często mieszając. Po pewnym czasie, gdy ziemniaki nie będą już surowe, dodać cebulę i lekko posolić. Smażyć do czasu uzyskania szklistości przez cebulę, a przez ziemniaki; złotego bądź rumianego koloru. Następnie posypać obficie przyprawą do potraw z ziemniaków firmy KAMIS i jeszcze chwilę posmażyć mieszając. Nie należy się zrażać tym, że w pewnym momencie ziemniaki przestaną mieć formę plasterków; tak ma być. Pod koniec smażenia można zdjąć pokrywkę.

W skład tej przyprawy wchodzi m.in. sól, więc nie bez powodu napisałam wcześniej by ziemniaki i cebulę lekko posolić. Do tego chłodny kefirek Bakomy i mamy pyszny obiad. Można wzbogacić danie skwarkami z wędzonego boczku i można, a nawet trzeba posypać całość koperkiem. Smacznego.

Jeśli z poprzedniego obiadu zostało nam trochę gotowanych ziemniaków, można je wrzucić nieco później niż surowe.

Nadesłał: Małgocha <>