



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Ziemniaki w skórcie

Ziemniaków kiełkujących na wiosnę nie należy gotować w skórcie.

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- masło, 5 dag

Sposób przygotowania:

Starannie wyszorowane ziemniaki zalać wrzącą wodą do wysokości $\frac{3}{4}$ ziemniaków. Gotować na silnym ogniu pod przykryciem 20—30 min, odcedzić. Osobno podać masło i sól. W ten sposób gotuje się również ziemniaki przeznaczone na sałatki, zapiekanki, kotlety, krokiety i ciasto ziemniaczane.

