



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Ziemniaki z wody

Podawać z masłem i posiekanym koperkiem lub ze słoniną zrumienioną z cebulą.

Składniki:

- cebula, 5 dag
- ziemniak, 1 kg
- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- koperek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Obrane cienko i wypłukane ziemniaki zalać wrzącą wodą do 3/4 wysokości (na wiosnę gotować w dużej ilości wody), gotować pod przykryciem na silnym ogniu.

