



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

Ziemniaki młode z koperkiem

Podawać gorące np. z kefirem

Składniki:

- ziemniak, 1.25 kg
- masło, 4 dag
- koperek, 2 łyżk.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, wyszorować lub oskrobać, najlepiej pod strumieniem bieżącej wody, włożyć do wrzącej osolonej wody, ugotować pod przykryciem, dodając łyżki zielonego koperku. Odcedzić, włożyć do garnka surowe masło i posiekany koperek, garnek nakryć i podrzucić ziemniaki w garnku kilka razy, aby masło równomiernie się wymieszało. Zaraz podawać.

