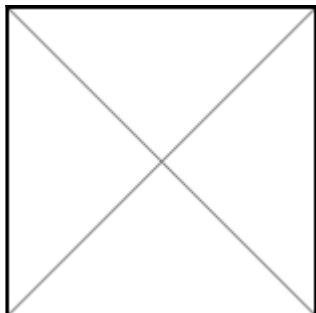




Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Ziemniaki w parze

Na wiosnę nie należy gotować w parze kiełkujących ziemniaków.

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Ziemniaki w parze przygotowuje się w specjalnym naczyniu, złożonym z pojemnika na wodę, garnka z dziurkowanym dnem i przykrywy. Na pojemniku z wrzącą wodą ustawić garnek z dziurkowanym dnem, wsypać do niego ziemniaki, posolić, przykryć i gotować na silnym ogniu ok. 35 min., kilka razy mieszając. Wyjąć, posypać siekaną zieleniną, obłożyć kawałkami surowego masła. Ziemniaki w parze można również przygotować, wkładając je do dość głębokiego garnka, w którym znajduje się dziurkowana wkładka na nóżkach.

