



Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Ziemniaki w łupinach

Podstawa

Składniki:

- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki równej wielkości wyszorować szczoteczką, opłukać, zalać wrzącą wodą do 3/4 wysokości ziemniaków, gotować na silnym ogniu pod przykryciem 25—30 minut, odcedzić. Wyłożyć na salaterkę. Osobno podać masło i sól. Z przygotowanych w ten sposób ziemniaków przyrządza się również sałatki, kotlety, krokiety, ciasto ziemniaczane, zapiekanki itp.

