



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

Ziemniaki z cebulką i skwarkami

Można podawać z masłem, koperkiem lub zieloną siekaną pietruszką.

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- sól, 1 szczypta
- słonina, 4 dag
- cebula, 5 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki wyszorować szczoteczką, opłukać, obrać cienko, opłukać, zalać wrzącą, osoloną wodą do 3/4 wysokości ziemniaków (na wiosnę obgotować w dużej ilości wody). Gotować pod przykryciem na silnym ogniu, aby jak najwięcej płynu odparowało. Słoninę pokrajać w drobną kosteczkę, stopić. Skwarki usunąć na bok. Na pozostałym tłuszczu usmażyć na złoty kolor obraną, pokrajaną w krążki cebulę. Ziemniaki odcedzić, przecisnąć przez praskę wyłożyć na salaterkę, okrasić cebulą i tłuszczem ze skwarkami.

