



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Ziemniaki gotowane z wody

Podstawa

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- masło, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać cienko strugaczem. Obrane ziemniaki szybko opłukać, włożyć do naczynia odpowiedniej wielkości dla danej ilości ziemniaków, dodać wrzącej wody do 3/4 wysokości ziemniaków, posolić i ugotować pod przykryciem tak, aby odparowało jak j najwięcej wywaru. Ziemniaki przemieszać od czasu do czasu, aby równo Ugotowały się. Gdy ziemniaki są już miękkie, dodać surowe masło, wymieszać i zaraz wydawać, posypane zieloną pietruszką lub koperkiem.

