



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

Ziemniaki drażone

Odpadki pozostałe z drażenia ziemniaków można zużyć do zupy ziemniaczanej lub innej potrawy.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- masło, 3 dag
- ziemniak, 1.2 kg

Sposób przygotowania:

Duże, okrągłe i równej wielkości ziemniaki wyszorować szczoteczką, opłukać, obrać cienko, starając się, aby powierzchnia ziemniaka była bez skaz i wgłębień. Małą, okrągłą łyżeczką wydrążyć z ziemniaków kulki. Zalać je wrzącą osoloną wodą. Gotować krótko na wolnym ogniu, uważając, aby nie popękały. Odcedzić, odparować. Ziemniaki drażone, polane masłem z zieloną siekaną pietruszką używa się do przybierania półmisek, do mięs podawanych z garniturem z jarzyn, jak polędwica po angielsku, rostbef, pieczeń cielęca itp.

