



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Ziemniaki z ziołami

Pyszny dodatek do każdego obiadu.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- ziemniak młody , 1 kg
- masło, 4 dag
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mięta, 2 łyżk.
- szczypiorek, 1 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Ziemniaki dokładnie wyszorować szczoteczką, uważając aby nie usunąć skórki. Ułożyć w rondlu bacząc na to, aby na spodzie znalazły się większe. Zalać wrzącą wodą w ilości takiej, aby wystarczyła jedynie na przykrycie zawartości. Posolić, dodać gałązkę mięty i dokładnie przykryć. Gotować na małym ogniu 20 minut i odcedzić. Do rondla dodać 3 dag masła, przykryć ponownie i dusić kilka minut, aż się zrumienią delikatnie. Równie delikatnie obracać w trakcie, aby zrumienić ze wszystkich stron. Resztę masła wymieszać z ziołami i gdy ziemniaki nabiorą rumieńców dodać do rondla. Znow przykryć i wymieszać obracając rondlem (radzę trzymać przez ściereczkę) ruchem kolistym - pozwoli to bez ingerencji pokryć wszystkie ziemniaki ziołami. Na końcu doprawić delikatnie pieprzem i ewentualnie solą.

