



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

Ziemniaki młode z masłem i koperkiem

Podawać ze zsiadłym mlekiem lub w mniejszej ilości jako dodatek potraw.

Składniki:

- koperk, 1 łyżecz.
- masło, 6 dag
- ziemniak, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Wodę posolić, zagotować. Ziemniaki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, jeżeli trzeba, oskrobać nożem, opłukać. Włożyć do wrzącej osolonej wody, ugotować pod przykryciem na silnym ogniu, odcedzić. Do ziemniaków włożyć surowe masło i posiekaną zieleninę, garnek nakryć podrzucić ziemniaki w garnku kilka razy, aby się masło równomiernie wymieszało.

