

# Młode ziemniaki parzone, smażone z kawałkami mięsa.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25501**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- ziemniaki młode 14 szt.
- woda 125 ml
- sól pół łyżki
- łopatka wieprzowa 30 dag
- Pieprz ziołowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki myjemy i od razu ścieramy gąbką ze stroną ścierną skórkę pod bieżącą zimną wodą. Wymyte ziemniaki umieszczamy w garnku, wlewamy wodę tak żeby poziom wody był 1 cm, wsypujemy sól i parzymy 20 minut. Po 20 minutach parzenia odlewamy wodę, przykrywamy pokrywką i w ten sposób studzimy (ziemniaki w tym czasie dojdą).
- 2 Ostudzone ziemniaki smażymy z kawałkami mięsa doprawionego pieprzem i solą, na dużym ogniu do zarumienienia się z obu stron, zmniejszamy ogień i na wolnym ogniu dosmażamy z każdej strony. Ziemniaki są bardzo smaczne.

Polecam :)

## Twoje notatki do przepisu: