

Potrąwka ziemniaczana z kielkami



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19506**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 1 kg
- Cebula biała 2 szt
- 4 mięsiste pomidory
- kielki rzodkiewki 1 opakowanie
- rozmaryn suszony 1 łyżeczka
- Rozmaryn świeży 2 gałązki
- sól i pieprz do smaku
- bulion warzywny 1 szklanka
- śmietana gęsta 3-4 łyżki
- oliwa 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki, cebulę obrać, pokroić w kostkę, a pomidory sparzyć, obrać ze skórki i również pokroić. Na patelni rozgrzać oliwę i przysmażyć ziemniaki z cebulą. Doprawić solą, pieprzem i rozmarynem do smaku, dodać kielki rzodkiewki, zalać wywarem i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez 15 minut. Po czym dodać pomidory, zaciągnąć śmietaną. Podawać na ciepło z dodatkiem świeżego rozmarynu.

Twoje notatki do przepisu: