

Ziemniaczki z patelni z sosem tzatziki



Autor: **rejczel06**
Przepisów: **3** Ocena: **1**



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 5 dużych lub 10 małych
- cebula, 1 duża
- pieczarki, 100 g
- ser żółty (cheddar lub gouda), 100 g
- olej
- sól, pieprz świeżo mielony
- Gałka muszkatołowa, szczypta
- papryka słodka mielona, łyżeczka
- vegeta, łyżeczka
- jogurt naturalny typu greckiego, 400-500 ml
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- ogórek zielony, 1
- koperek, pół pęczka
- czosnek, 4 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w cienkie plasterki. Cebulę obrać, pokroić w piórka. Pieczarki oczyścić i pokroić w ćwiartki. Ser zetrzeć na cienkich oczkach.
- 2 Sos: Ogórek obrać, zetrzeć na tarce o cienkich oczkach, posolić i dokładnie odsączyć, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, oliwę, drobno posiekany koperek i jogurt naturalny. Wstawić do lodówki.
- 3 Na głębokiej i szerokiej patelni rozgrzać olej, wrzucić pokrojone ziemniaki i smażyć od czasu do czasu mieszając, aby i zmiękły i nabrały koloru.
- 4 Na osobnej patelni na odrobinie oleju podsmażyć pieczarki z cebulą.
- 5 Kiedy ziemniaki będą już prawie miękkie, dodać do nich podsmażone pieczarki z cebulą i smażyć razem przez ok. 5 min.
- 6 Do ziemniaków dodać przyprawy (sporo świeżo mielonego pieprzu).
- 7 Pod koniec smażenia, kiedy ziemniaki są już miękkie i rumiane dodać starty ser, zdjąć z ognia i od razu kłaść na talerze.

8 Podawać gorące z wcześniej przyrządzonym sosem.

Twoje notatki do przepisu: