

Ziemniaki do obiadu (wersja z restauracji gruzińskiej)



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2141** Ocena: **47697**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 5-6 ziemniaków
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- oliwa do smażenia
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy ,gotujemy w osolonej wodzie ,osączamy i studzimy. Kroimy na grube plasterki i smażymy na oliwie (2-3 łyżki). Gdy ziemniaki się „zezłocą” ,dodajemy posiekany czosnek ,do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Przed podaniem mieszamy z posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: