

# Ziemniaki do obiadu (wersja z restauracji gruzińskiej)



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2204** Ocena: **48892**



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 poprawiamy solą i pieprzem. Przed podaniem mieszamy z posiekaną natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: