

Ziemniaki na hiszpańską nutę

Autor: **granita**Przepisów: **123** Ocena: **2025**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- male ziemniaki ugotowane (najlepiej z poprzedniego dnia), około 15 sztuk
- papryka czerwona pokrojona w paski, 1/2 sztuki
- pesto z suszonych pomidorów, 1 łyżeczka
- oliwa, 1 łyżeczka
- płatki chili, 1/4 łyżeczki
- Papryka słodka, 1/2 łyżeczki
- czosnek posiekany, 1 ząbek
- sol, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzać olej, dodać chili, pesto, czosnek i paprykę słodką. Smazać około minuty, a następnie dodać pokrojoną czerwoną paprykę. Smażysz aż papryka będzie lekko miękka. Ziemniaki przekroić na pół i ułożyć na patelni, posolic i popieprzyć. Smazać nie mieszając około 4 minuty. (aż spod będzie rumiany)

Twoje notatki do przepisu: