

## Chipsy kucharkowe z cebulką



### PACPAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki młode</b>	8
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do posypania
<b>cebula biała</b>	1
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki młode dokładnie myję przy okazji zdejmując łupinę i trę na plasterki na tarce.
- KROK 2 Plasterki moczę kilka minut w wodzie (w razie potrzeby wodę wymieniam).
- KROK 3 Następnie posypuję kucharkiem i mieszam.
- KROK 4 Na patelni rozgrzewam olej. Wrzucam pokrojone plasterki.
- KROK 5 Smażę na średnim ogniu do uzyskania rumianego koloru z dwóch stron „wysuszając” ziemniaki najmocniej jak się da.
- KROK 6 Z ostatnią porcją ziemniaczków na patelnię wrzucam posiekaną cebulkę. Tym razem smażyć do zarumienienia cebulki.
- KROK 7 Usmażone ziemniaczki podaję z cebulką do mięsa obiadowego. Smacznego.