

## SMAŻONE ZIEMNIAKI Z BOCZKIEM Z SOSEM CURRY



### JEJKUCHNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki podstawowe

ziemniaki	5 niedużych
boczek	2 plasterki
cebula	mała
papryczka chili	kawałek, u mnie zielona
ząbek czosnku	1 większy
oliwki zielone Smak	6
ser żółty	plaster
natka pietruszki	łyżka posiekanej
śmietana	4 łyżeczki
masło	łyżka

#### Przyprawy

Przyprawa curry orientalna Prymat	łyżeczka
sól	szczypta
kolendra	2 łyżeczki
rozmaryn	1/4 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotuję w osolonej wodzie, kroję w grubsze plasterki, podsmażam na maśle.  
Dodaję pokrojone w krążki oliwki, boczek w paseczkach oraz posiekaną cebulę, chili i czosnek.  
Ser żółty ścieram na tarce.  
Śmietaną łączę z solą, curry, kolendrą i rozmarynem, dodaję do ziemniaków. Dokładnie mieszam.  
Wykładam na talerz, posypuję serem żółtym i świeżą natką pietruszki.