

Tradycyjna kartoflanka



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	40dag
pęczek włoszczyzny	1
ząbki czosnku	3-4
mąki	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziaren ziela angielskiego	6
posiekanej zieleniny	2łyżki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i włoszczyznę kroimy w kostkę. Przekładamy do garnka i zalewamy 1,5 litrami wrzącej wody. Wkładamy liście laurowe i ziele angielskie. Gotujemy dodajemy kostki bulionowe , zmniejszamy płomień i gotujemy ok. 30min. Cebulę i czosnek obieramy, cebulę kroimy w kosteczkę, a czosnek przeciskamy przez praskę. Wrzucamy na rozgrzaną patelnię, oprószamy mąką, krótko zasmażamy. Rozprowadzamy kilkoma łyżkami zupy. Przygotowaną zasmażkę przelewamy do garnka z tradycyjną kartoflanką, mieszamy. Całość ponownie należy zagotować, zmniejszając płomień i gotować jeszcze 6 minut. Przyprawić solą, pieprzem i imbirem, posypujemy posiekaną zieleniną.