

## Ziemniaki po indyjsku

### ASIENKA15



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1,5 kg
<b>czosnek</b>	6 ząbków
<b>imbir</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	1/4 szklanki
<b>masło</b>	50 g
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	2 ł
<b>kolendra mielona</b>	2 łyżki
<b>Kmin rzymski mielony Prymat</b>	5 łyżeczek
<b>chili</b>	łyżeczka
<b>kolendra posiekana</b>	0,5 szklanki
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyj, nie obieraj. Pokrój w grubą kostkę, ugotuj na parze na półtwardo. Czosnek posiekaj. W woku rozgrzej połowę oleju, dodaj łyżkę masła, czosnek posiekany imbir. Smaż 2 min. Dodaj resztę oleju i masła, i przyprawy. Wrzuć ziemniaki. Smaż do 10 min aby się zrumieniły. Posyp solą i kolendrą.