

Ziemniaki smażone z boczkiem z



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
wędzony boczek	10 dag
olej	2 łyżki
sól	1 szczypta
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	2-3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w cienkie plasterki, lekko posolić i na chwilę odstawić. Boczek pokroić w kostkę i zrumienić na oleju. Skwarki wyjąć i odłożyć, a na gorącym tłuszczu usmażyć ziemniaki. Gdy będą rumiane, pod koniec smażenia, posypać przyprawą do ziemniaków Prymat oraz skwarkami i starannie wymieszać przez potrząsanie naczyniem. Podawać jako dodatek do dań z mięsa.