

## Ziemniaki troszke inaczej



**MIC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <b>ziemniaki ugotowane</b> | 2 kg          |
| <b>margaryna</b>           | 4 łyżki       |
| <b>śmietana</b>            | 2 łyżki       |
| <b>czosnek</b>             | 5 ząbków      |
| <b>natka pietruszki</b>    | do smaku      |
| <b>sól</b>                 | do ziemniaków |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy ze skórki, następnie płuczemy. Ja przekroiłem je na pół by szybciej się ugotowały. Wstawiamy ziemniaki w garnku, zalane wodą na kuchenkę. SOLimy i gotujemy.
- KROK 2 Natkę pietruszki siekamy, czosnek obieramy i także kroimy na malutkie kawałeczki.
- KROK 3 Margarynę tak za 2 łyżki rozpuszczamy na ogniu i dodajemy posiekany czosnek.
- KROK 4 Dwie łyżki margaryny rozpuszczamy w odcedzonych ziemniakach, odstawionych na palnik by woda pozostała odparowała.
- KROK 5 Dodajemy natkę pietruszki i śmietanę. Dodajemy margarynę rozpuszczoną z czosnkiem. Ugniatamy ziemniaki. Mieszamy dokładnie.
- KROK 6 Gotowe. Smacznego. Świetnie nadają się do kotleta.