

## Ziemniaki z kważnym mlekiem



**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki młode</b>	1 kg
<b>maślanka</b>	1 litr
<b>masło</b>	50 gram
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	50 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu kroimy delikatnie na grube 2 cm plastry.

Kładziemy na rozgrzaną patelnię z oliwą i smażymy po 5-10 minut z każdej strony. Na koniec dodajemy masło i podajemy na talerzu ze szklanką maślanki. Najlepsza maślanka do tego to milko.