

Ziołowe ziemniaczki.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 szt
olej do smażenia	30 ml
bazylia	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziołowe ziemniaczki, a'la chipsy, stanowią interesujący dodatek do dania głównego. Ziemniaczki pokrojone w cienkie plasterki stają się przezroczyste podczas smażenia i widać listki ziół. Urozmaicą najbardziej nieciekawy obiad, a sposób przygotowania jest bardzo prosty.
Ziemniaki pokroić na bardzo cienkie plasterki.
Na plasterku położyć ulubione zioła (bazylia, estragon, mięta, melisa) i przykryć kolejnym plasterkiem.
- KROK 2 Złożone plasterki smażyć na oleju, na złoty kolor.
- KROK 3 Uwaga! Nie smażyć na głębokim tłuszczu, ponieważ plasterki mogą się rozdzielić.