

smażone ziemniaczki z kiełbaskami i kiełkami rzodkiewki



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	500 g
franki wedzone	300 g
kiełki rzodkiewki	50 g
ser pleśniowy blue	30 g
czosnek ząbki	
oliwa	2 łyżki
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ziemniaki dokładnie myjemy i gotujemy w mundurkach,
- studzimy, obieramy, mniejsze kroimy na pół, większe na cztery,
- franki kroimy w kawałki, obsmażymy na oliwie, zdejmujemy z patelni,
- na tłuszczu pozostałym ze smażenia rumienimy pokrojony w plasterki czosnek i imbir,
- dodajemy ziemniaki i chwilę je smażymy, następnie dodajemy kiełbaski i przyprawy, delikatnie mieszamy,
- zdejmujemy z ognia, dodajemy kiełki (część zostawiamy do dekoracji) mieszamy,
- rozkładamy na talerze, posypujemy pokruszonym serem i resztą kiełków