

Ziemniaki smażone



BASIA14



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	1 sztuka
boczek wędzony	do smaku
olej	2 łyżki
tymianek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ugotowane ziemniaki obrać, a następnie pokroić je w plastry. Cebulę obrać, pokroić w kostkę lub talarki.
2. Na dużej patelni rozgrzać olej lub boczek, włożyć ziemniaki i smażyć je 8-10 minut, po czym odwrócić na drugą stronę, dalej smażyć.
3. Następnie dodać i smażyć ją z ziemniakami, aż stanie się złotą. Na koniec danie przyprawić solą, pieprzem i niewielką ilością tymianku lub majeranku. Smak smażonych ziemniaków poprawia dodanie łyżki masła.