

Ziemniaki smażone sałatkowo



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

małych młodych ziemniaków	10-15
plasterki szynki gotowanej	3-4
grubsze plasterki sera Mozzarella, takiego z bloku, albo innego łagodnego	3-4
cebuli albo jedna mniejsza	1/2
łyżka soku z cytryny	1
łyżki posiekanego koperku	3-4
jogurt naturalny	2-3 gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonym wrzątku, ostudzić. Poprzekrawać na połówki albo ćwiartki. Cebulę pokroić na cienkie półplasterki, skropić sokiem cytrynowym, odstawić na 15 min.. Następnie odcedzić, odcisnąć a sok , który nam zostanie, dodać do jogurtu. Jogurt doprawić mielonymi pomidorami, solą i pieprzem. Szynkę i ser pokroić w cienkie paski. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na złoto ze wszystkich stron ugotowane ziemniaki, wyjąć na ręcznik papierowy i osączyć. Na talerzach ułożyć kopczyki z szynki i sera, obłożyć gorącymi ziemniakami. Połączyć sosem, posypać cebulką i koperkiem.