

Plasterki ziemniaka smażone na smalcu



JAPAQC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	5
smalec	3 łyżki
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy. Moczymy parę godzin w wodzie, aby wypłukać skrobię. Wymoczone kroimy w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzewamy smalec wraz z solą. Gdy będzie gorący wrzucamy pokrojone ziemniaki. Smażymy kilkanaście minut mieszając od czasu do czasu do momentu, aż plasterki zaczną się rumienić. Po usmażeniu lekko posypujemy przyprawą do ziemniaków Prymat.