

Ziemniaki bakaliowe do pieczonego drobiu :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 średnie ziemniaki, 10 suszonych śliwek, 10 suszonych moreli, ½ łyżeczki soli, 1 łyżka masła

olej

1 łyżka

śmietana kremówka

2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i poprzecinać na ćwiartki. Śliwki i morele pociąć w paseczki. Wszystko zalać niewielką ilością wody, osolić i ugotować do miękkości ziemniaków. Cebulę pokroić w piórka i usmażyć na złoto na oleju. Odcedzić. Utluc ziemniaki na puree. Dodać masło, usmażoną cebulkę i śmietankę. Dokładnie wymieszać.

Podawać do pieczonego lub smażonego drobiu.