Odsmażane ziemniaki z nutka tymianku



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	10 sztuk
masło	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
olej	3 łyzki
tymianek	3 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać (oskrobać) i umyć. Ugotować w osolonej wodzie .Odcedzić i ostudzić. Na patelni rozgrzać olej. Wrzucić ziemniaki w całości i smażyć do zrumienienia przewracając tak by były złociste ze wszystkich stron. Dołożyć masło. Posypać ziemniaki połową tymianku. Chwilę smażyć. Zdjąć z patelni i podawać bez tłuszczu na którym sie smażyły.
Posypać resztą tymianku. Często zostają mi nadprogramowe ziemniaki. Nie ma żadnego problemu z ich wykorzystaniem. Robię sałatki, kopytka, knedle, Placki z gotowanych, krokiety , farsz do ruskich pierogów. Ale najbardziej lubię odsmażane na rumiano. W sezonie kiedy są młode małe ziemniaki specjalnie obieram ich więcej i gotuje by potem obsmażać na maśle w całości.
Doprawiam je na różny sposób - kminkiem, rozmarynem, koperkiem, a ostatnio tymiankiem. Na prawdę są dobre i jako dodatek do II Dania i jako samodzielne danie np. z chłodnikiem do popicia.