

Ziemniaki na ciepło, z serem bałkańskim



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łodych, małych ziemniaczków	15-20
plasterki chudego boczku wędzonego	2-3
liści sałaty (użyłam czerwonej karbowanej)	kilka
g sera bałkańskiego	100
pęczka koperku	1/2
sól, pieprz mielony	do smaku:
ocet winny	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, ew. oskrobać, ugotować. Po przestudzeniu poprzekrawać na połówki albo ćwiartki. Sałatę i koperek opłukać i dokładnie osączyć. Boczek pokroić w kostkę albo paseczki, zrumienić na rozgrzanej patelni, przełożyć na talerz a do wytopionego tłuszczu dodać olej i podsmażyć na złoto ziemniaki. Pod koniec smażenia dodać z powrotem boczek i posiekaną w kosteczkę cebulę, smażyć chwilę aż ta się zeszkli. Doprawić solą i pieprzem. Na talerzach rozłożyć po trochu sałaty, na to ziemniaki. Na gorącą patelnię z tłuszczem po smażeniu wlać ocet zmieszany z 3 łyżkami wody a gdy zawsze i nieco odparuje polać tym sosem sałatkę. Posypać pokruszonym serem i listkami koperku. Podałam z konfiturą żurawinową.