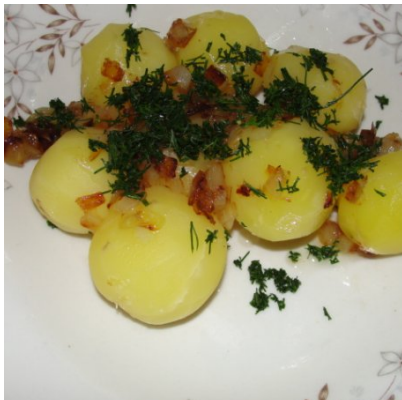


## Ziemniaki z cebulą i koperkiem



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                  |            |
|------------------|------------|
| <b>ziemniaki</b> | 1 kg       |
| <b>cebula</b>    | 4 szt      |
| <b>koper</b>     | 0,5 pęczka |
| <b>masło</b>     | 3 łyżki    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na złoto na maśle, koperek posiekać. Odcedzić ziemniaki wyłożyć na talerz dodać cebulę z tłuszczem i posypać koperkiem. Podawać z zimnym kefirem lub maślanką.