

Ziemniaki ze śliwkami i tymiankiem (idealne do pieczenia)



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków

30 dag suszonych sliwek

2 cebule

2 łyżki masła roślinnego

łyżka suszonego tymianku

2 łyżki posiekanego koperku

2 ząbki czosnku, sól, pieprz

bulion

1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki namoczyć w letniej, przegotowanej wodzie (30 min - 1 godz), osaczyć i pokroić w paseczki. Cebulę posiekać. Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w plastry. W rondelku stopić masło, włożyć ziemniaki, cebulkę i śliwki, posypać solą, piperzem i tymiankiem, smażyć. Posypać posiekaną zieleniną i drobno posiekanym czosnkiem, zalc gorącym bulionem, dusić do momentu, aż ziemniaki będą miękkie.