ÓSEMECZKI

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki w mundurkach	1 kg
sól	1 łyżka
majonez	2-3 łyżki
jogurt naturalny	1 opakowanie
Przyprawa curry orientalna Prymat	2-3 łyzeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw szorujemy ziemniaki do czystości, później kroimy je w ósemki. Obgotowuję ziemniaki w osolonej wodzie - (nie do miękkości, raczej półtwarde)
Do naczynia żaroodpornego obsmarowanym masłem (dno i ścianki) dodajemy ziemniaki. Pieczemy do zrumienienia na złoto. Polecam z sosem śmietankowym, carry lub z masłem czosnkowym.
Sos: Majonez + jogurt naturalny + tylko curry. SMACZNEGO !!