

Ziemniaki po a'la staropolsku



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1-1,2 kg
smalec	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżeczki
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
sos Tao tao sojowo grzybowy	1 łyżeczka
bulion	1-2 łyżki
oregano	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyszorowane ziemniaki ugotować w mundurkach, przestudzić i pokroić w grube plastry.

Cebulę obrać i pokroić w półkrążki.

Plastry ziemniaków przesmażyć na rozgrzanym smalcu.

Przesmażone przełożyć do żaroodpornego, wysmarowanego masłem naczynia, dodać liść laurowy, wsypać cebulę, przyprawić solą, pieprzem i majerankiem oraz oregano. Skropić sosem tao- tao oraz bulionem.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i zapiekać około 10 - 15 minut.