

Ziemniaki smażone z oscypkiem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżeczka przyprawy do ziemniaków	1
łyżeczki papryki mielonej słodkiej	1/2
łyżeczki suszonej macierzanki	1/2
łyżeczki soli	1/2
plastrów oscypka	10
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w kostkę i dobrze osuszyć na ręczniku papierowym. Na dużej patelni rozgrzać olej, wrzucić ziemniaki i smażyć aż się zezłocą ze wszystkich stron, następnie smażyć kilka, kilkanaście minut pod przykryciem. W tym czasie obrać i posiekać cebulę. Kiedy ziemniaki będą prawie miękkie posypać je przyprawą do ziemniaków, macierzanką, solą i papryką, wymieszać, dodać cebulę, przykryć ponownie i smażyć jeszcze kilka minut aż będą miękkie. Na wierzchu ułożyć plastry oscypka, oprószyć je papryką i trzymać przykrytą patelnię na ogniu aż ser się rozpuści. Ja podałam ziemniaki z dodatkiem duszonych borówek