

Prażone ziemniaki na maśle oraz sałatka z botwinki

Prażone ziemniaki na maśle oraz sałatka z botwinki to moja propozycja na smaczny obiad. Młode ziemniaki pojawiają się od kilku tygodni. Postanowiłem, że ugotuję je i uprażę na tłuszczu.



Młode ziemniaki w zależności od sklepu kosztują od 2.99 do 4,00 zł za kilogram. Z czasem ceny powinny spadać ale na dzień

dzisiejszy taka jest rozpiętość cenowa.

1. Młode ziemniaki – 2.99 zł – 4,00 zł / kg
2. Paczka młodych liści botwinki: 3.99 zł
3. Koperek 1.40 zł
4. Tłuszcz: szklanka oleju oraz 1/3 kostki masła – 3,00 zł
5. Pomidorki koktajlowe 150 g – 3,00 zł
6. 4 ogórki małosolne: 3,00 zł
7. Cebula ze szczypiorem : 1,50 zł
8. Słonecznik 1.49 zł – 100 g
9. Sos koperkowo – ziołowy – 0,80 zł

Całość: ~21,20 zł / 5.28 zł za osobę

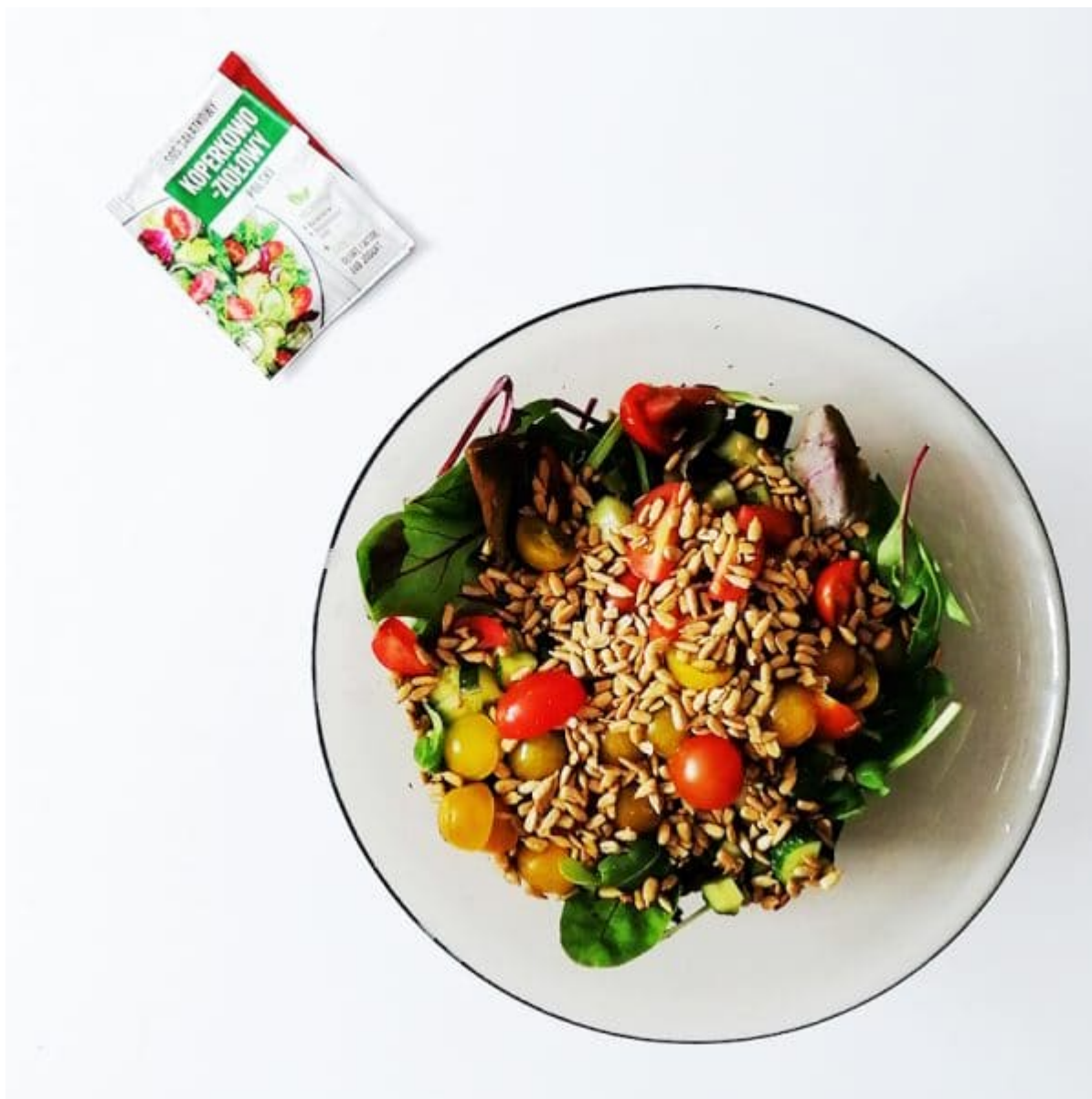
Ziemniaki myjemy, szciotkujemy gotujemy w osolonej wodzie ok 15 – 20 minut. Sprawdzamy czy są miękkie. Odcedzamy. Do garnka wlewamy ok 1 szklanki oleju i wrzucamy 1/3 kostki masła. Całość rozpuszczamy w 100C*. Wrzucamy do tego nasze ziemniaki i posypujemy przyprawą do ziemniaków. Prażymy ok 15 minut zwiększając temperaturę do 140-160 C*.



Sałatka z młodych liści botwinki z kiszonkami to mega fajne połączenie.



Pomidorki koktajlowe kroimy na pół. Ogórki małosolne w plasterki lub kostkę. Połowę cebuli kroimy w piórka. Szcypior w małe krążki. Sos: 2 łyżki oleju, 2 łyżki wody i całość mieszamy w kubeczku z zawartością torebki. Całość wrzucamy do miski i zalewamy sporządzonym sosem.



Uprażone ziemniaki posypujemy koperkiem. Całość podajemy na talerzach.

To bardzo smaczny, wiosenny obiad. Młode ziemniaki do tego botwinka. Nic więcej nie potrzeba!

Smacznego.



