Kartofelki smażone ze słoninką



Bardzo szybkie danie, które nadaje się na obiadokolację lub jako dodatek do mięs, a nawet do samych surówek. Ziemniaki można przygotować też wcześniej, a później tylko podgrzać – smakują tak samo.

Składniki:

- kilka ziemniaków (w zależności od ilości osób)
- pasek słoniny
- odrobina smalcu do smażenia
- sól
- w zależności od gustu można też dodać przyprawę do ziemniaków, kminek lub oregano

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na cząstki i gotujemy w osolonej wodzie na półtwardo (jakieś 6-8 minut od chwili zagotowania się wody). Słoninę kroimy w drobną kostkę szklimy i lekko podsmażamy. Dodajemy ziemniaki i smażymy na złoto.