

Ziemniaczane kulki



Może być osobnym daniem lub dodatkiem do mięs i surówek – jako alternatywa dla tradycyjnie ugotowanych ziemniaków.

Składniki:

- 7-8 dużych ziemniaków
- 200g wędzonego boczku lub różnych wędlin
- przyprawa do grilla
- mielony pieprz
- sól
- tłuszcz do smażenia (olej lub smalec)
- 1 średnia cebula

Wykonanie:

1. Ziemniaki obieramy, myjemy w zimnej wodzie, osuszamy. Wykrawarką do jabłek wycinamy z ziemniaków kulki (jeśli takiej nie mamy, możemy ziemniaki pokroić na kwadraciki).
2. Zalewamy ziemniaki zimną wodą, trochę solimy i gotujemy przez 5-8 minut. Odcedzamy.
3. Cebulkę siekamy w piórka i podsmażamy na patelni. Kiedy się trochę zrumieni, dodajemy

pokrojony w kostkę i boczek i smażymy razem przez ok. 15 minut.

4. Dodajemy ziemniaki, doprowadzamy do smaku przyprawą do grilla, pieprzem i solą, smażymy razem przez kolejne 15-20 minut do zrumienienia ziemniaków.

5. Pod koniec smażenia można do ziemniaków dodać szczypior z dymki, potrawa nabierze głębszego smaku. Jeśli natomiast zastąpimy boczek parówkami, zasmakuje naszym dzieciom.