

# Wiejska patelnia



Autor: **klaudia11098**  
Przepisów: **107** Ocena: **378**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ziemniaki 2 kg
- Parówki 8 szt.
- Cebula 2 szt.
- Czosnek 3 ząbki
- Sól
- Pieprz
- Kurkuma

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki wyszoruj i ugotuj w mundurkach. Parówki pokrój na większe kawałki. Cebulę posiekaj, czosnek pokrój w cienkie plasterki. Ugotowane ziemniaki (przestudzone) pozbaw łupin i pokrój w dużą kostkę. Na sporej patelni (lub garnku) rozgrzej olej, podsmaż cebulę, dodaj pokrojone ziemniaki. Smaż razem co jakiś czas mieszając. Dodaj czosnek, jeszcze chwilę smaź. Gdy ziemniaki się zezłocą, zdejmij patelnię z ognia. Przełóż ziemniaki do dużej miski. Patelnię ponownie rozgrzej z olejem, wrzuć parówki. Smaż, mieszając na rumiano. Przełóż do miski z ziemniakami. Wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem i kurkumą.

## Twoje notatki do przepisu: