

Złocista przekąska z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kartofle z boczkiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 300 g
- wędzony boczek - 30 g
- olej - 6 łyżka(i)
- cebula -
- rosół - 1 szkl.
- sos tabasco -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1.



Ziemniaki obrać, umyć, pokroić

2.



Wrzucić na 5 min do wrzątku, osączyć, a następnie podsmażyć na złoty kolor na 4 łyżkach rozgrzanego oleju

3.



Boczek pokroić w kostkę, zarumienić na patelni

4.



Cebulę obrać, umyć pokroić, dodać do boczku

5.

Przesmażoną cebulę i boczek połączyć z ziemniakami, całość podlać rosółem, doprawić solą, pieprzem i sosem tabasco. Dusić pod przykryciem ok 15 min

