

Domowa polewka

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



syta i zdrowa

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:

- maślanka - 2 szkl.
- woda - 1 szkl.
- ziemniaki - 8 szt.
- masło - 1 łyżeczka(i)
- boczek pokrojony w paseczki - 5 dag
- cebula - 1 szt.
- posiekany szczypiorek - 2 łyżka(i)
- pieprz, sól -
- kminek - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać i ugotować. W tym czasie zagotować szklanę wody z masłem. Mąkę rozrobić z maślanką i wlać do gotującej się wody. Gotować cały czas mieszając. Na patelni podsmażyć boczek i pokrojoną w piórka cebulę. Do boczku z cebulą wsypać kminek i prażyć. Ziemniaki odcedzić i wyłożyć po 4 na środek talerza. Na ziemniaki wyłożyć skwarki z cebulą i kminkiem. Oblasć polewką, posypać szczypiorkiem i pieprzem.

Jak podawać?

z pieczywem