

Francuska kartoflanka

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchania francuska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 50 dag
- marchewka -
- cebula -
- boczec - 4 plasterki
- olej - 1 łyżka(i)
- rosół - 3/4 l
- sól pieprz -
- majeranek -
- kremówka - 50 ml

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa opłukać, pokroić. Boczec pokroić w paski, wysmażyć na oleju. Skwarki wyjąć, a na wytopionym tłuszczu podsmażyć ziemniaki, marchewkę i cebulę. Zalać rosółem, przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Przykryć, gotować 30 min. Psypać skwarkami