

Ziemniaki w śmietanie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała potrawa na letnie dni

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- młode ziemniaki - 1 kg
- śmietana - 25 dag
- pęczek koperku - 1 szt.
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki pokroić w ćwiartki i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, odparować. Zalać śmietaną. Dodać posiekany koperek i mocno podgrzać. Podawać z jajkiem sadzonym lub sałatką z pomidorów.

Jak podawać?

z sadzonym lub sałatką pomidorową

