

Ziemniaki obiadowe z kminkiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 28 Grudnia 2012r. o 18:21

Tagi: ziemniaki, kminek

Rodzaj dania: [dania główne](#) [dania jarskie](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#) [wege](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	1	kg	warzywa
kminek	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
masło	100	g	nabiał

Opis

Dobry pomysł na urozmaicenie ziemniaków do każdego obiadu.

1. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy na mniejsze części.
2. Wkładamy do garnuszka, zalewamy wodą, solimy i wstawiamy na ogień. Wsypujemy kminek w ziarnach.
3. Gotujemy około 30 minut (do zmięknięcia), następnie odcedzamy i ubijamy praską do ziemniaków dodając masło.



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
Cena: całość potrawy: 4 PLN jednej porcji: 1 PLN
Liczba kalorii: