



przepisy.pl

Ziemniaki w panierce curry



Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Curry Knorr** - 4 łyżki
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra
- masło - 0.25 opakowań

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. [Sprawdź.](#)

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj na pół miękko.
2. Na patelni rozgrzej masło i wrzuć curry oraz przyprawę Knorr.
3. Dobrze wymieszaj, a następnie dodaj ziemniaki pokrojone w plasterki. Smaż, aż ziemniaki będą miękkie.
4. Na końcu posyp kminkiem i posiekaną kolendrą. Tak przygotowane ziemniaki pasują przede wszystkim do grillowanego mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl