



Ziemniaki paryskie

przepisy.pl



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 2 łyżeczki
- natka pietruszki gałązka - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 4 łyżki
- masło - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i specjalną łyżeczką wydrąż w nich jak najwięcej kulek.
2. Zagotuj wodę, dodaj kostkę Knorr i kulki ziemniaczane. Gotuj 10 minut.
3. Kulki ziemniaczane zrumień na rozgrzanej oliwie.
4. Zalej winem, dodaj zioła, dopraw pieprzem. Całość duś na małym ogniu przez kilka minut.
5. Na koniec dodaj łyżkę masła i podgrzewaj, aż się rozpuści.

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