



przepisy.pl

Ziemniaki w przyprawach z cebulą

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- kolendra - 1 łyżeczka
- kumin - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- chilli - 1 łyżeczka
- gorczyca - 0.5 łyżek
- ziarna kozieradki - 0.5 łyżek
- nasiona cebuli - 0.5 łyżek
- ziemniaki młode - 400 gramów
- suszone czerwone chilli - 3 sztuki
- sos do ziemniaków:

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu rozgrzej olej i podsmaż drobno posiekaną cebulę na złoty kolor.
2. Zmniejsz ogień, dodaj imbir, czosnek, chilli, kminek, kolendrę oraz sól. Smaż przez minutę, ciągle mieszając. Zdejmij z ognia i odstaw.
3. Ziemniaki wyszoruj i ugotuj. Następnie odsącz z wody i dodaj do cebuli z przyprawami.
4. Skrop wszystko sokiem z cytryny i dokładnie wymieszaj.
5. Aby przygotować sos, rozgrzej olej na patelni.
6. Dodaj posiekane czerwone chilli, nasiona cebuli, kozieradki i gorzycy i smaż, ciągle mieszając.
7. Przyprawy muszą nieco ściemnieć. Następnie patelnię zdejmij z ognia i polej tym sosem ziemniaki.

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