

Sachar

Przepis dodany przez użytkownika timido

staropolskie danie, świetne na przeziębienie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- główki czosnku - 2-3
- sól -
- olej lub śmietana -
- ziemniaki -

Etapy przyrządzania:

1. Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Posolić i wlać olej (najlepszy jest naturalnie tłoczony z Inianki; nie polecam zwykłego kupczego, bo ma zupełnie inny smak) lub śmietnę (polecam swojską od krowy, nie ze sklepu). Ucierać wałkiem, aż składniki ładnie się łączą.

Ziemniaki obrać i odgotować, ale na pół twardo. Następnie pokroić je w mniejsze kawałki i podpiec w piekarniku (lub jak moja babcia na kuchni kaflowej).

Upieczone ziemniaki polać sosem czosnkowym. Najlepiej smakuje jedzone palcami;)

Danie jest dość specyficzne, ostre, ale bardzo zdrowe. Najlepsze lekarstwo na przeziębienie.

