

Młode ziemniaki z miętą

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Młode ziemniaki z miętą

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag młodych ziemniaków, - 4 łyżki oliwy, - 2 ząbki czosnku, -
- 2- 3 łyżki posiekanej świeżej mięty, - łyżka posiekanej natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Oskrobane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, osączyć, ostudzić i przekroić wzdłuż na pół. Czosnek obrać, posiekać, wymieszać z miętą, natką, 2 łyżkami wody i oliwą. Ziemniaki wymieszać z sosem i przyprawić świeżo zmielonym pieprzem. 50 dag młodych ziemniaków, 4 łyżki oliwy, 2 ząbki czosnku, 2- 3 łyżki posiekanej świeżej mięty, łyżka posiekanej natki pietruszki, pieprz i sól.

