

Kartofi la tigaie

(Bratkartoffel)

Kartofi la tigaie (Bratkartoffel)

Ingrediente :

1 kg cartofi, fierti in coaja cu o zi inainte, 1-2 catei usturoi, 2-3 cepe, 2-3 linguri untura de porc sau 3-4 linguri ulei, maghiran dupa gust, (pentru varianta cu carne - 100 g sunca afumata sau bacon)

Preparare :

Se cojesc cartofii si se taie felii nu prea groase. Se toaca fin usturoiul si felii sau pestisori ceapa. Se incinge bine untura/uleiul. Se prajeste ceapa (si sunca taiata cuburi fine), apoi se adauga cartofii si usturoiul si se amesteca de citeva ori. Cind cartofii au o crusta prajita, sint gata. Se condimenteaza dupa gust cu sare, piper, maghiran.