

ΠΑΤΑΤΕΣ «ΑΝΤΙΝΑΧΤΕΣ»

ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ



©Stalo Lazarou

Υλικά: (για 4 άτομα)

1 κιλό πατάτες μικρές φρέσκιες
λάδι να τις καλύπτει
2 κουταλιές κόλιανδρο κοπανισμένο
1/2 φλιτζάνι κρασί κόκκινο ξηρό
αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Πλένουμε καλά τις πατάτες, τις στραγγίζουμε και τις χαράζουμε ελαφρά.
2. Βάζουμε το λάδι να κάψει καλά και ρίχνουμε τις πατάτες.
3. Τις αφήνουμε να τηγανιστούν σε σιγανή φωτιά.
4. Όταν είναι έτοιμες αφαιρούμε το λάδι, προσθέτουμε τον κόλιανδρο και τις σβήνουμε με το κρασί.
5. Αφήνουμε τις πατάτες στη φωτιά για ακόμα 2-3 λεπτά.
6. Κατά διαστήματα τινάσσουμε (κουνάμε) την κατσαρόλα για να ανακατευτούν καλύτερα οι πατάτες.
7. Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)