

□□

DEEP FRIED POTATOES WITH LEMON AND CORIANDER (antinahtes)



Ziemniaki w winie z kolendrą (antinahtes)

Składniki (4 porcje)

1 kg małych młodych ziemniaków,
olej w ilości zapewniającej pokrycie ziemniaków
2 łyżki nasion kolendry, kruszone
1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
sól, pieprz

Przygotowanie

1. Ziemniaki umyć, osączyć i przełamać stosując nacisk butelki lub czegoś ciężkiego.
2. Rozgrzać olej i dodać ziemniaki.
3. Gotować na małym ogniu.
4. Gdy ziemniaki są gotowe, odlej większość oleju i dodaj kolendrę i wino.
5. Gotować, aż sos się redukuje.
6. Dalej gotować przez 2-3 minut.
7. Wstrząsnąć garnkiem od czasu do czasu.
8. Dodaj sól, pieprz i podawaj