



Ziemniaki z wody

★★★★★ (8)

20 minut

1 osoba

łatwy

Wartości odżywcze

116 kcal / 1 porcję (150 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Kaloryczność 77.00 kcal 3.85% | Białko 1.90 g 3.8% | Węglowod. 18.30 g 6.78% | Tłuszcze 0.10 g 0.14% | Błonnik 1.50 g 6% | GDA 3.85 % |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

Składniki

- Ziemniaki - 150g (2 sztuki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Zagotuj wodę w garnku. Posól odrobiną soli.

KROK 2: Ziemniaki umyj i obierz. Przekrój na części, tak aby były równiej wielkości. Wrzuć do wody i gotuj około 10-15 minut, aż zmiękną.

KROK 3: Gdy ziemniaki są gotowe, odlej wodę. Ziemniaki odparuj chwilę w garnku na małym palniku (uważaj, aby się nie przypaliły).

KROK 4: Przełóż na talerz. Możesz rozgnieść widelcem lub tłuczkiem, albo podawać w kawałkach, udekorowane świeżą natką, koperkiem lub szczypiorkiem.

*Serwuj jako dodatek do obiadu, w towarzystwie świeżych warzyw.

Smacznego!

