




Talarki z siadłym mlekiem

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1/2 kg
- słonina/masło - 100 g
- cebula - 1 szt.

- zsiadłe mleko - 500 ml
- majeranek - 1 łyżeczka
- sól morską, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, pokroić w plastry i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Słoninę pokroić w drobną kostkę, wysmażyć na skwarki, pod koniec smażenia dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Omastę smażyć do zrumienienia cebulki. Zamiast słoniny bardzo często używam masła z odrobiną oleju lub masła klarowanego. Ziemniaki okrasić omastą, doprawić solą, pieprzem, majerankiem lub świeżym koperkiem, delikatnie wymieszać. Podawać z zsiadłym mlekiem.