Rösti

smakujmy

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

ziemniaki - 50 dag
cebula - 1 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrać ziemniaki i zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Włożyć do miski. Zalać lodowatą wodą i zostawić na 10 minut, by wiórki nasiąkły. Potem odlać wodę, a wiórki wycisnąć w ściereczce. Obrać cebulę i drobno ją posiekać. Wymieszać ze startymi ziemniakami, przyprawić solą i pieprzem. Rozgrzać olej na patelni. Rozprowadzić masę ziemniaczaną po całej patelni.
Dolną część rösti smażyć na średnim ogniu około 15 minut, aż się zrumieni. Potem zsunąć na talerz i ponownie, odwrotną stroną, zsunąć na patelnię. Smażyć około 10 minut. Przed podaniem przekroić na ćwiartki.