



ου!

Είναι ένα

υπέροχο πιάτο ιδανικό για να συνοδέψετε το κρέας.

Με απλά υλικά φτιάχνετε τις πιο γευστικές baby πατάτες με άρωμα κρασιού και μυρωδικών. Δοκιμάστε την παρακάτω συνταγή:

ΣΥΝΤΑΓΗ

- 1,5 κιλό πατάτες baby
- 250 ml κόκκινο ξηρό κρασί
- 50 ml λάδι
- 150 ml νερό
- μισό κουταλάκι μπαχάρι τριμμένο
- μισό κουταλάκι πάπρικα
- 1 κουταλάκι σκόνη σκόρδου
- 1 γεμάτη κουταλιά κόλιανδρο τριμμένο
- αλάτι - πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι αρκετό λάδι και τηγανίζουμε ελαφρά τις πατάτες για 10 περίπου λεπτά. Τις παίρνουμε με τρυπητή κουτάλα και τις τοποθετούμε σε μεγαλύτερη κατσαρόλα. Τις πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά, προσθέτουμε το

κρασί, το νερό και το λάδι, χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε τις πατατούλες να μαγειρευτούν για 20-25 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Στο τέλος του μαγειρέματος η σάλτσα έχει μελώσει.

Πηγή: mothersblog.gr