

じゃがいものソテー

Pražen krompir

スロベニアで最も人気のあるサイドディッシュ



<材料> 約2人分

じゃがいも 約300g

玉ねぎ 1/6~1/8個

ラード 20g

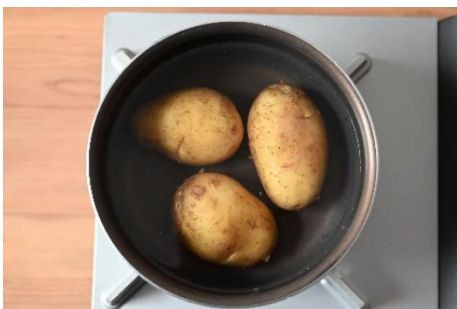
塩 適量

胡椒 適量(お好みで)



作り方

① 鍋にじゃがいもがつかるくらいの水を入れ、塩を適量(約小さじ 2)入れて、中火で茹でる。竹串が通るくらい柔らかくなったら、じゃがいもを取り出し、粗熱を取って皮をむき、輪切りにします。



鍋にじゃがいもを入れ、じゃがいもがつかるくらいのお水と塩約小さじ 2 入れて中火で茹でます



竹串がすっと入るくらいまで柔らかくなるまで茹でる



皮をむいたじゃがいもを輪切りにします

② 玉ねぎを粗みじんに切る。フライパンにラードを入れ、弱火～中火で玉ねぎを炒めます。



玉ねぎを粗みじんに切って、フライパンにラードを入れ、弱火～中火でゆっくり炒める

③ 玉ねぎが少し茶色に色づいてきたら、じゃがいもを入れ、塩をふたつまみほど入れ、ヘラでじゃがいもをフライパンに押し付けるように焼く。じゃがいもがきつね色になったら、ひっくり返して同じようにフライパンに押し付けるように焼く。それを何度か繰り返したら出来上がり。



玉ねぎが少し茶色になったら、じゃがいもを入れ、塩もふたつまみほど入れる



ヘラでフライパンに押し付けるように焼く



じゃがいもがきつね色に焼けたらひっくり返して、同じようにヘラで押し付けるように焼く



何度かヘラで押し付けるように焼いたらできあがり

