

(odc.22) placek z ziemniaków i cebuli

(Pommes Lyonnaise)

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.22)

ilość osób: **4**

trudność: **łatwe**

Składniki

9-10 średnich ziemniaków

oliwa

2 cebule

mała garść macierzanki lub świeżego tymianku

4 łyżki (60 ml) octu balsamicznego

2 kawałki (ok. 50 g) masła

sól i pieprz

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki grubości 0,5 cm. Zagotować wodę w dużym garnku, osolić i wrzucić ziemniaki. Gotować 3-4 minuty, potem odcedzić i wrzucić z powrotem do garnka. Skropić ziemniaki oliwą i delikatnie wymieszać. Cebule obrać, przekroić na pół i pokroić w piórka. Rozgrzać na patelni oliwę, wrzucić macierzankę lub tymianek i smażyć chwilę. Wrzucić cebulę i wsypać szczyptę soli i pieprzu. Mieszając smażyć cebulę do miękkości na małym ogniu, uważając by się nie przyrumieniła. Wlać ocet balsamiczny i dodać masło, smażyć chwilę, by ocet nieco odparował. Przełożyć cebulę do miski. Opłukać patelnię gorącą wodą (lub użyć okrągłej foremki metalowej, jeśli patelnia nie jest żaroodporna). Wyłożyć na patelnię połowę ziemniaków, tworząc płaską warstwę. Rozłożyć równomiernie cebulę i przykryć resztą ziemniaków. Potrząsnąć patelnią i wyrównać wierzch łyżką. Wstawić do piekarnika na ok. 45 minut.

© Jamie Oliver