

Ingrediencie

2 póry, 2 väčšie zemiaky, 3 strúčiky cesnaku, 2 lyžice masla, soľ, mleté čierne korenie, 1 lyžica nasekaného čerstvého kôpru

Postup

Z póru odstránime zelené časti a nakrájame ho na kolieska. Zemiaky olúpeme nakrájame na malé kocky a očistený cesnak na tenké plátky. Do hrnca dáme rozpustiť maslo, pridáme pór, zemiaky osmažíme za občasného miešania. Nakoniec pridáme cesnak, necháme osmažiť a zalejeme všetko vodou. Osolíme, okoreníme a varíme do zmäknutia zemiakov. Na záver pridáme nasekaný kôpor.

