

14 Ιουνίου 2018

Πατάτες με κρεμμύδια τηγανητά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- 5 πατάτες μέτριες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- λάδι για το τηγάνισμα
- αλάτι

Εκτέλεση συνταγής

1. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις κόβετε σε πολύ λεπτές ροδέλες, τις ξεπλένετε καλά με κρύο νερό και τις ρίχνετε στο τηγάνι με το λάδι που έχει κάψει.
2. Μόλις αρχίσουν να παίρνουν χρώμα προσθέτετε και το κρεμμύδι. Τα τηγανίζετε όλα μαζί και αφού χρυσίσουν και τα κρεμμύδια αποσύρετε. Τα βγάζετε με τρυπητή κουτάλα απ' το τηγάνι, αλατίζετε και σερβίρετε.

Συμβουλή

Τους πάει τέλεια το τριμμένο σκληρό τυρί αλλά και και το μπέικον που μπορείτε να το ρίξετε κι αυτό μαζί με το κρεμμύδι ψιλοκομμένο στο τηγάνι.

Πηγή: icookgreek.com