

14 Αυγούστου 2019

Ποντιακές τηγανητές πατάτες

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



ΥΛΙΚΑ πατάτες

κρεμμύδι

μαϊντανός

ατζίκα (προαιρετικά)

λάδι για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόβουμε τις πατάτες στρογγυλές και το κρεμμύδι σε ροδέλες. Πριν καεί καλά το λάδι, τοποθετούμε τις πατάτες στο τηγάνι και τηγανίζουμε με κλειστό καπάκι. Λίγο πριν τις βγάλουμε, ρίχνουμε τις ροδέλες του κρεμμυδιού και την ατζίκα (προαιρετικά) μέχρι να μαραθούν λίγο. Όταν είναι έτοιμες, προσθέτουμε το μαϊντανό ψιλοκομμένο.

⇒ Οι πατάτες της φωτογραφίας που δεν είναι κομμένες στρογγυλές, και το κρεμμύδι τους δεν είναι κομμένο σε ροδέλες, θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν... «νεοποντιακές»!

Πηγή: pontosworld.com e-ptolemeos.gr