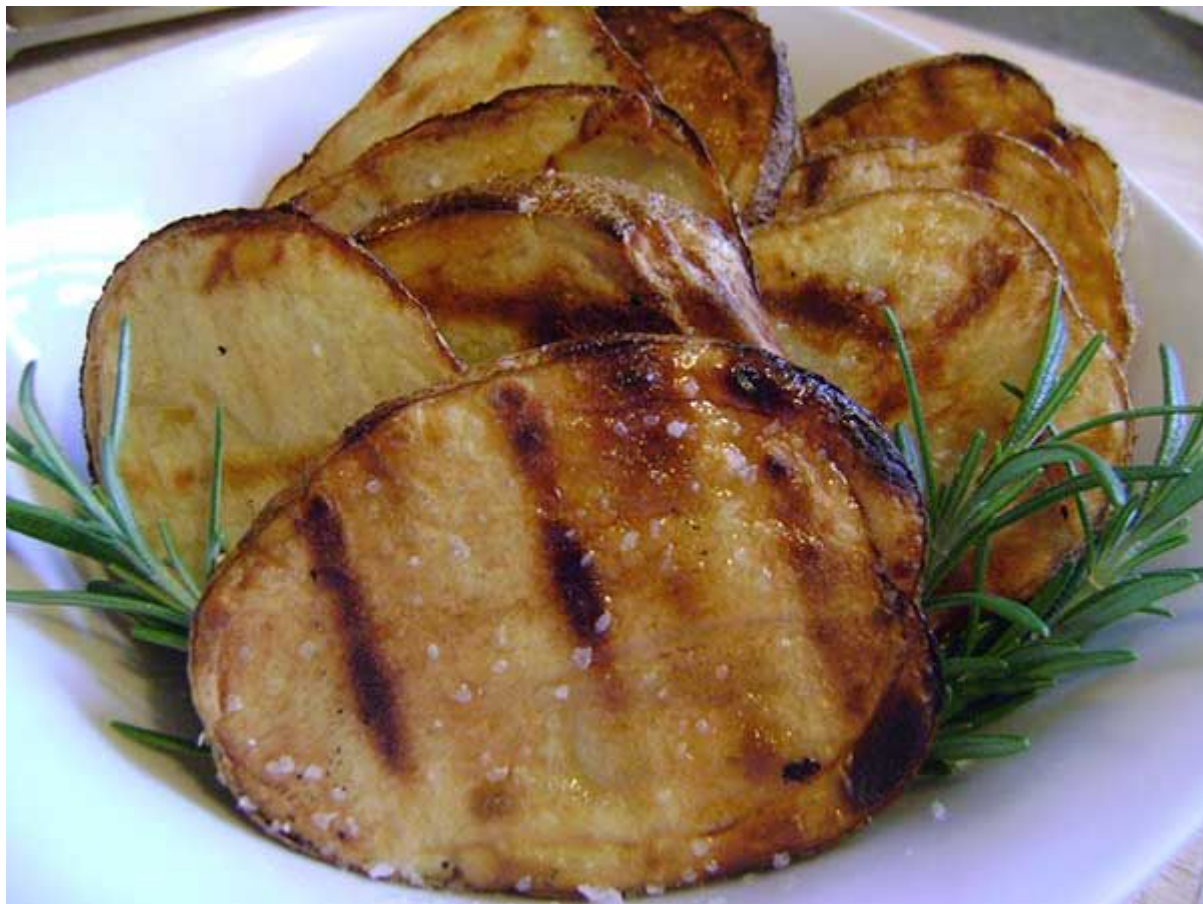


29 Σεπτεμβρίου 2023

Πατάτες Βιεννούα του παπα-Σεραφείμ

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





Υλικά:

1 κιλό πατάτες

3-4 κουταλιές βούτυρο ή μαργαρίνη

4-5 κουταλιές κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Εκτέλεση:

Βράζουμε τις πατάτες και μόλις κρυώσουν λίγο τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε σε λεπτές φέτες. Βάζουμε το βούτυρο με το κρεμμύδι σε τηγάνι στην φωτιά, κουνώντας το διαρκώς μέχρι να πάρει το κρεμμύδι βαθύ ζωντανό χρώμα. Τότε, ρίχνουμε τις πατάτες αλατισμένες και τις ανακατεύουμε. Τις αφήνουμε να σιγοψηθούν για 10-15 λεπτά.

Πηγή: monastiriaka.gr