Cymes ziemniaczany

Wprowadzenie

Nowoczesny przepis inspirowany recepturą z książki Yotama Ottolenghiego i Sami Tamimi „Jerozolima. Książka kucharska” oparty o tradycje żydowskiej kuchni litewskiej.

SKŁADNIKI (2)

- 2 szczypty soli
- 70 gramów suszonych śliwek (lub mix suszonych i wędzonych)
- 45 gramów cukru
- 1 szklanka zimnej wody
- 500 gramów ziemniaków
- 50 gramów gęsiego smalcu

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Następnie ziemniaki odcedzić (dobrze potrząsać durszlakiem) i przełożyć do brytfanki a następnie dobrze przemieszać z gorącym tłuszczem. Piec 50-60 min, od czasu do czasu obracając je w brytfance, aby się równo zrumieniły.
- **Krok 2**
  Tuż przed podaniem wymieszać pieczone ziemniaki i śliwki z karmelem.
- **Krok 3**
  W tym czasie przygotować karmel: w garnku z grubym dnem uprażyć cukier do koloru, który chcemy uzyskać. Następnie dodać ćwierć lub pół szklanki lodowatej wody (Uwaga! należy uważać na twarz, aby się nie poparzyć, całość będzie pryskać!) i trzymając garnek na małym ogniu intensywnie rozmieszać, aby nie było grudek.
- **Krok 4**
  Pod koniec pieczenia posolić ziemniaki, dodać śliwki (całe lub przekrojone na połówki) i delikatnie wymieszać całość. Piec około 5 minut.
- **Krok 5**

Piekarnik rozgrzać do 240 stopni (lub 220 stopni z termoobiegiem). Ziemniaki obrać i pokroić w talarki lub większe kawałki (nieco większe od śliwek) a następnie gotować na wolnym ogniu 8-10 minut. W tym czasie włożyć smalec lub olej do brytfanki i rozgrzać w ciepłym piekarniku.

Smacznego!