

Rösti



Ingredienser:

- 1 kg bagekartofler
- 1 finthakket løg
- Salt
- Olie til stegning
- 5-6 mellemstore rødløg
- Salt og peber
- 4 dl rødvin
- Et par kviste timian
- Et par stilke oregano

How to:

1. Skræl kartoflerne og riv dem groft.
2. Pres kartoflerne tørre i et viskestykke.
3. Bland de revne kartofler med løg og salt.
4. Varm olie på en stor pande.
5. Læg med lidt afstand 4-5 spsk kartoffelblanding på panden.
6. Flad dem ud til runde kager med en paletkniv.
7. Steg dem 4-5 minutter på hver side ved middel varme.
8. Pil løgene og skær dem i tykke skiver.
9. Svits dem kort tid i olie uden at de mister farven.
10. Krydr med salt og peber.
11. Tilsæt rødvin og krydderurter.

- 12.Lad løgene simre i lagen, til den er kogt godt ind og løgene er mørre, ca. 15 minutter.**
- 13.Spis løgene lune eller kolde.**