



Хочу поделиться одним из моих любимых рецептов приготовления молодого картофеля.

Ингредиенты:

- молодой картофель среднего размера - 1 кг
- сметана или сливки - 2-3 ст.л.
- сливочное масло - 30-50 г
- зелень
- репчатый лук - 1-2 шт.
- соль
- перец (по желанию)

Приготовление:

Картофель очистить от кожуры и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Главное - не разварить, чтобы картофель остался целым.

Можно отваривать картофель "в мундирах", а затем уже очистить его. Но тогда, на мой взгляд, чувствуется привкус кожуры в готовом блюде.

На разогретой сковороде растопить сливочное масло (можно к нему добавить немного растительного масла) и обжарить картофель до золотистого цвета.



Посолить, добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами, слегка обжарить.



Влить сметану или сливки,



убавить огонь и тушить пару минут, накрыв крышкой. Добавить зелень.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}