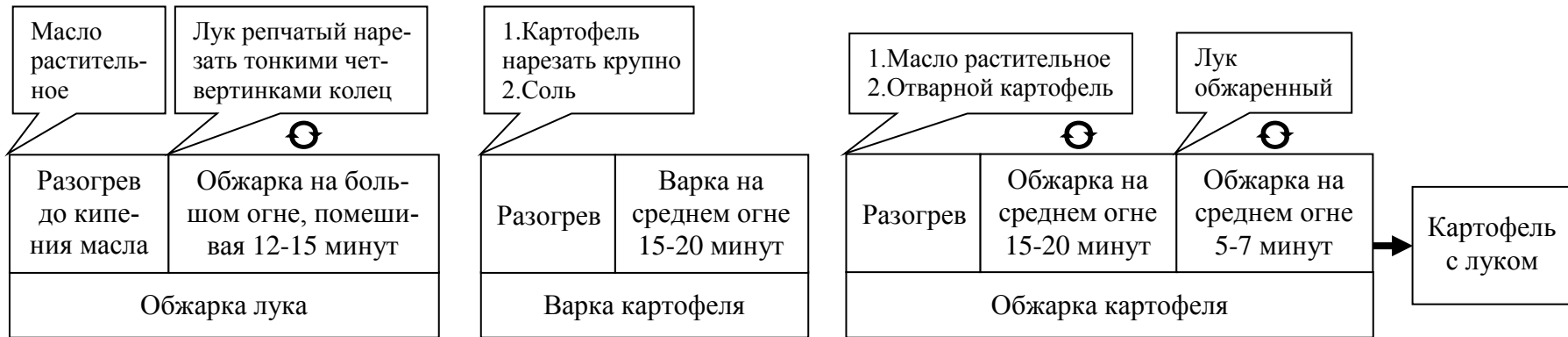


Картофель отварной с обжаркой и луком "Заполярье" (khurs.ru - 2019)



☉ - перемешать

1. Картофель – 1,5-2 кг
2. Лук репчатый – 3-4 шт.
3. Соль – 0,75 ст. ложки
4. Масло растительное – 80-90 г
5. Вода – 2-2,5 л



Картофель отварной с обжаркой и луком "Заполярье"



1. Берём лук репчатый



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



4. Берём масло растительное



5. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



6. Кладём лук репчатый в сковороду



7. Обжариваем лук на большом огне, постоянно перемешивая



8. Берём картофель, чистим



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь, варим картофель с солью



10. Сливаем воду, вынимаем картофель из кастрюли



11. Ставим сковороду с маслом на огонь, обжариваем картофель



12. Кладём лук к картофелю, перемешиваем, обжариваем