

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



☻ - перемешать

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



Картофель отварной с обжаркой и луком "Беломорье"



1. Берём картофель, чистим



2. Берём лук репчатый



3. Чистим и режем лук репчатый тонкими четвертинками колец



4. Берём масло растительное



5. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём картофель в кастрюлю



6. Солим, варим картофель на среднем огне



7. Обжариваем лук на большом огне, постоянно перемешивая



8. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



9. Кладём картофель в сковороду, жарим на большом огне, перемеш.



10. Кладём картофель в ёмкость



11. Кладём обжаренный на большом огне лук в ёмкость



12. Перемешиваем, готово как блюдо или как гарнир