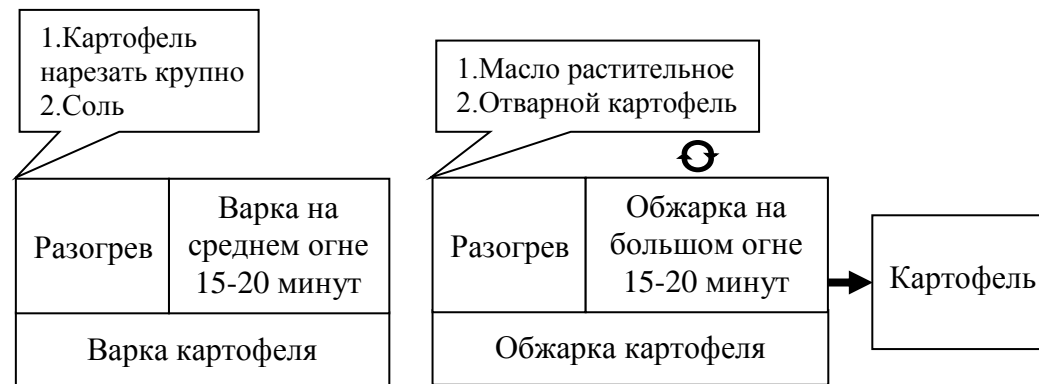


Картофель отварной с обжаркой "Полесский" (khurs.ru - 2019)



☺ - перемешать

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



Картофель отварной с обжаркой "Полесский"



1. Берём картофель



2. Чистим и режем крупно картофель



3. Берём масло растительное



4. Ставим кастрюлю с водой на огонь



5. Кладём картофель и соль в кастрюлю, варим на среднем огне



6. Отваренный картофель выкладываем в ёмкость



7. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



8. Кладём отваренный картофель в сковороду, жарим на большом огне



9. Переворачиваем картофель и жарим со всех сторон.



10. Готовый картофель кладём в ёмкость



11. Обжариваем новую порцию картофеля



12. Готово