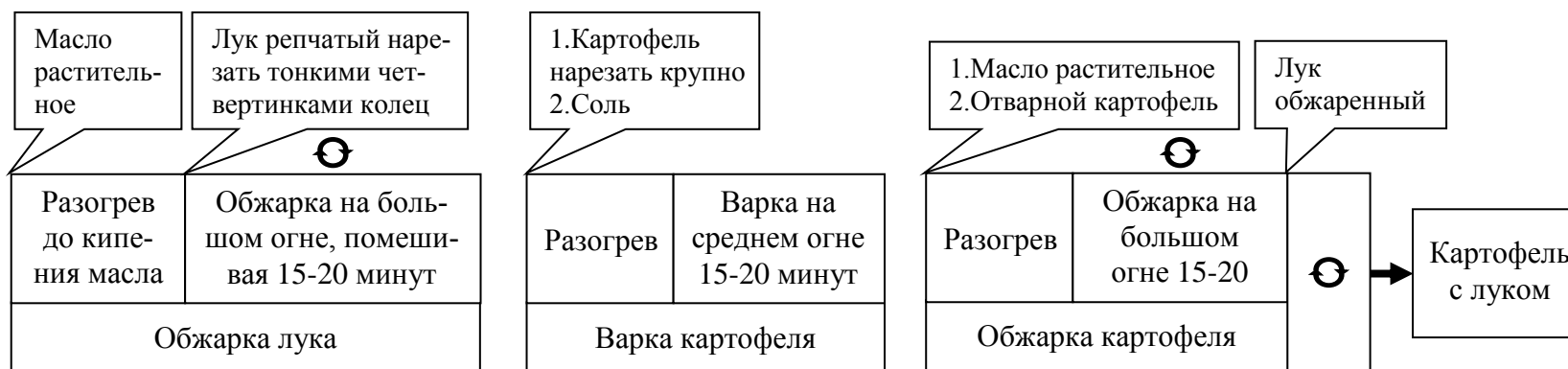


## Картофель отварной с обжаркой и луком "Моя картошечка" (khurs.ru - 2019)



☺ - 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 "Моя картошечка"



1. Берём картофель



2. Чистим и режем крупно картофель, варим в подсоленной воде



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый тонкими половинками колец



5. Берём масло растительное



6. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



7. Обжариваем лук на большом огне, постоянно перемешивая



8. Кладём обжаренный на большом огне лук в миску



9. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



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



11. Кладём обжаренный на большом огне картофель в ёмкость



12. Добавляем лук. Перемешиваем картофель и лук. Блюдо готово