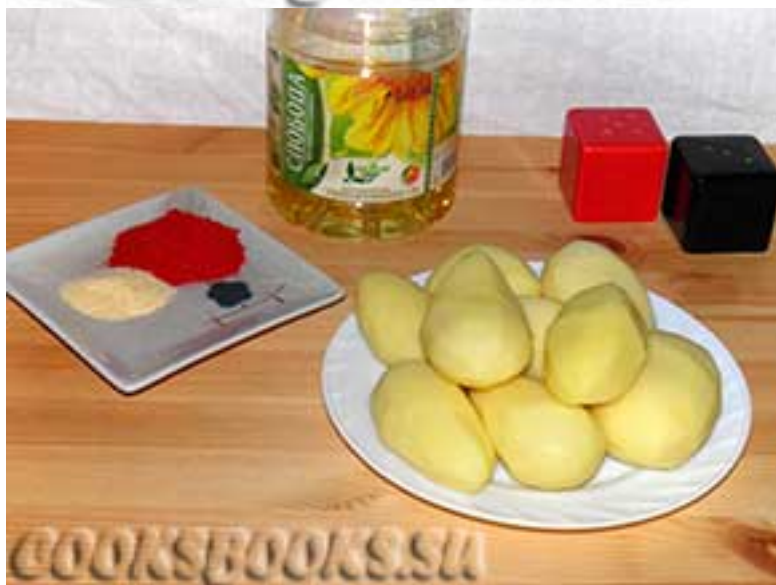


Картофель по-деревенски с чесноком и паприкой

Добавил(а) Оля

24.05.18 14:39 - Последнее обновление 24.05.18 15:13

Картофель по-деревенски с чесноком и паприкой



Продукты для рецепта

Картофель по-деревенски с чесноком и паприкой

Добавил(а) Оля

24.05.18 14:39 - Последнее обновление 24.05.18 15:13

- Картофель - 1 кг.
- Соль, паприка 1 ст.л., гранулированный чеснок - 1 ч.л.
- Растительное масло



Растительное масло наливаем в глубокую сковородку ВОК примерно 2-3 см. В масло добавляем



Картофель по-деревенски с чесноком и паприкой

Добавил(а) Оля

24.05.18 14:39 - Последнее обновление 24.05.18 15:13

Картофель чистим и нарезаем дольками, как показано на фото.



Частями выкладываем картофель в раскалённое масло так, чтобы дольки свободно плавали.



Обжариваем картофель до готовности. Вытаскиваем готовый картофель из масла, немного сол

Картофель по-деревенски с чесноком и паприкой

Добавил(а) Оля

24.05.18 14:39 - Последнее обновление 24.05.18 15:13



Подаём картофель по-деревенски горячим, как основное блюдо или в качестве гарнира.

Приятного аппетита!!!