Картофель по-деревенски с чесноком и паприкой





Продукты для рецепта

- 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 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



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

Приятного аппетита!!!