

Молодой картофель с укропом и огурчиками

Добавил(а) Оля

18.07.09 10:48 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Продукты для рецепта

- Молодой картофель – 1 кг.
- Огурчики
- Укроп
- Масло сливочное – 100 г.

Молодой картофель с укропом и огурчиками

Добавил(а) Оля

18.07.09 10:48 - Последнее обновление 03.02.10 05:34

- Соль, перец
- Время приготовления 20 мин.



Молодой картофель.

Молодой картофель чистим от плёнки. (это можно сделать губкой или щёткой)

Чтобы картофель получился красивый и не разварился,

кладём его в кипящую, подсоленную воду, и варим 15 мин.

Молодой картофель с укропом и огурчиками

Добавил(а) Оля

18.07.09 10:48 - Последнее обновление 03.02.10 05:34



Соус.

Лук обжариваем в сливочном масле до золотистого цвета.

Добавляем измельчённый укроп.

Вареный картофель выкладываем на тарелку, поливаем соусом.

Огурцы нарезаем дольками, солим, перчим.

Молодую картошечку подаём с огурчиками.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}