



## Картошка тушеная

Patates Pilaki



12 небольших картофелин  
2 средние моркови  
1 крупная луковица  
6 зубчика чеснока  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливкового масла  
2 чл. сахара  
2 чл. соли  
1 стакан воды  
Украсить сверху:  
4-5 веточек укропа

- # Лук и морковь мелко порезать, добавить оливковое масло, закрыть крышкой и на среднем огне тушить до полуготовности.
- # Минут через 10 добавить мелко рубленный чеснок и сахар.
- # Пассировать пока чеснок станет прозрачным, затем добавить порезанный кубиками картофель и соль.
- # Не добавляя воды поджарить картошку минут 5, затем добавить 1 стакан горячей воды. Закрыть крышкой и тушить до готовности.
- # Теплым или холодным выложить на сервисную тарелку и украсить мелко рубленным укропом.

Если блюдо приготовить из молодой картошки, оно будет более вкусным.