



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Картошка тушеная

Patates Pilaki



12 небольших картофелин
2 средние моркови
1 крупная луковица
6 зубчика чеснока
 $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла
2 ч.л. сахара
2 ч.л. 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 рубленый 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. Закрывать крышкой и тушить до готовности.

Теплым или холодным выложить на сервировочную тарелку и украсить мелко рубленым укропом.

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