



Запеканка из картошки

Patates Kayganasi



3 средние картошки
6 яиц
1 стакан тертого на терке сыра
15-20 веточек петрушки
5-6 ст.л. растит. масла
1 ч.л. острого красного перца
1 ч.л. соли

Картофель сварить в мундире, очистить, потолочь.

Яйца взбить с солью.

Добавить толченую картошку, сыр, Мелко рубленную петрушку и красный перец, хорошо перемешать.

В сковороде с тефлоновым покрытием на среднем огне нагреть половину порции масла.

Вылить в сковороду половину порции картошки с яйцами, обжарить с двух сторон. Выложить в тарелку.

Затем обжарить также вторую часть картошки.

Подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Орду.