



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

Картофель в Мундире

Kabuklu Patates



4 свежих картофеля
3 стол.ложки оливк.масла
1 чайн.ложка тимьяна
1 чайн.ложка красн.молот.перца
Пол чайн.ложки соли

Свежий картофель положить в воду с уксусом на 10 минут. Затем, очистить от кожуры с помощью щётки.

Картофель протереть от влаги и порезать как яблоко, перемешать с оливк.маслом, тимьяном и красн.молот.перцем.

Положить на смазанный маслом противень. Запекать 10-15 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 190.

Посолить и подавать как гарнир к мясным блюдам.

Сырой картофель не солят потому, что он выделяет сок.