Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ароматный картофель с зеленью

18 июня 2012 12:39 · https://open-cook.ru/recipes/aromatnyj-kartofel-s-zelenyu



Обычно я просто отвариваю картошку, выкладываю на тарелку, на нее – кусочки сливочного масла, посыпаю зеленью. Но тут решила сделать по другому. Получилось неимоверно вкусно, да еще и ароматно.

Здесь важно не количество ингредиентов, а способ приготовления, но что нам понадобится:

- картофель
- сливочное масло (на пол килограмма картошки берем 30-50 граммов масла
- пучок укропа и петрушки
- соль

Отвариваем картофель, сливаем воду:



Масло режем на кубики и отправляем к картошке:



Перемешиваем:



Измельчаем зелень:



Накрываем кастрюлю с картошкой крышкой и несильно перетряхиваем, чтобы наша картошечка равномерно покрылась маслом и зеленью. Оставляем под закрытой крышкой на пару минут:



Все делаем быстро, подаем еще горячую картошечку:



Вкус у такой картошечки очень сильно отличается, если просто ее смазать маслицем и посыпать зеленью.



Приятного аппетита!

Комментарии: 6

 **Тужила** # 14:45 18.06.2012

ох***ный рецепт, седня зае**ню, а то *ули, делать-то не**й

 **Тужила** # 15:21 18.06.2012

сложил залил сварил отжал припил подождал... И пи****!

 **Эксперт** # 16:02 18.06.2012

Ну что ж, Тужила, вижу эмоций рецепт вызвал через край. Но ты, этого, того, в следующий раз будь чуть, сдержанней...

Хотя, кого я прошу =) Зная тебя, могу предположить, что сдерживать ты себя не будешь.

 **Кончита** # 16:10 10.07.2014

жесть коментарии

>  **Катрина** # 13:44 8.06.2017
>
> Жесть имечко

 **Кончита** # 16:11 10.07.2014

Большое спасибо за рецепт!