

Картофель по-гречески



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- 6 средних картофелин
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 200 г несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками
- 4 больших измельченных зубчика чеснока
- 2 веточки розмарина
- 2 веточки тимьяна
- 200 мл. куриного или овощного бульона

Для соуса:

- Жирные сливки 36%
- Тертый желтый сыр

КАК ПРИГОТОВИТЬ

ШАГ 1. Отрежьте концы картофеля так, чтобы он лежал ровно с обеих сторон.

ШАГ 2. Нагрейте масло в сковороде на среднем или медленном огне. Добавьте картофель срезанной стороной вниз. Жарить 5-7 минут или до темно-золотистого цвета, затем перевернуть и обжарить с другой стороны. Добавьте сливочное масло в сковороду, чтобы оно растопилось.

ШАГ 3. Разложите чеснок и зелень вокруг картофеля и хорошо приправьте. Осторожно вылейте бульон вокруг овощей, не забывая о горячем сливочном масле, которое может выплеснуться. Накройте крышкой и тушите на медленном огне 25–30 минут или пока картофель не станет мягким.

Шаг 4. Разогрейте сливки и добавьте к картофелю, приправив тертым сыром. Блюдо готово к подаче!

Приятного аппетита или кали сас орекси!