



Состав:

5 – 7 картофелин среднего размера (ориентировочно 500 г)

30-40 г сливочного масла

1 пучок укропа

2 зубчика чеснока

соль

Рецепт приготовления отварного картофеля с укропом и чесноком:

Картофель очистить от кожуры. Крупный картофель разрезать на 2 или 4 части, мелкий можно оставить в целом виде. Поместить в кастрюлю с горячей, но не кипящей

водой, посолить и варить на среднем огне в течение 15-20 минут*. После чего слить воду, поставить на выключенную плиту для подсушивания и добавить сливочное масло.

Укроп промыть, просушить, мелко порубить и добавить в кастрюлю с картофелем. Сюда же выдавить предварительно очищенный чеснок.

Кастрюлю с картофелем плотно накрыть крышкой и несколько раз встряхнуть.

Картофель идеально подходит в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, а также к птице. Иногда отварной картофель используют в качестве самостоятельного блюда (особенно молодой картофель). В этом случае к нему можно подать соленые огурцы или салат из свежих овощей.

* Примечание:

Время приготовления картофеля зависит от сорта картофеля и его размера – чем мельче нарезан картофель, тем быстрее он готовится.

Готовность картофеля определяется с помощью вилки – готовый картофель легко прокалывается вилкой. Не следует прокалывать все картофелины. Достаточно проверить одну – самую крупную.

Приятного аппетита!