

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРУЖОЧКИ С ДИП-СОУСОМ ИЗ



Ингредиенты

- Картофельные кружочки 1 кг
- Болгарский перец 0,5 кг
- Растительное масло 0,85 л
- Нарезанный эстрагон 1 стол. ложка
- Чеснок 6 шт.
- Белый лук 1 шт.
- Винный уксус 5 стол. ложек
- Соль, перец, сахар по вкусу

Картофельные кружочки с дип-соусом из болгарского перца

Способ приготовления

Запекаем болгарский перец целиком в разогретой до темп. 190°C духовке в течение 6-7 минут. Затем перекладываем его в полиэтиленовый пакетик. Спустя 10 минут, очищаем его от кожуры. Очищенный перец смешиваем в блендере вместе с остальными продуктами. Приправляем по вкусу. Картофельные кружочки жарим по рецепту, указанному на упаковке.



Сервис с улыбкой