

Картофель под томатным соусом



Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- зел. лук - 1 пучок;
- томатная паста - 1 стакан;
- соль, перец, приправа для картофеля - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим и нарезаем брусочками. Слишком тонкие не делайте.
3. Солим, перчим и обжариваем 10 минут. Можно добавить немного воды.
4. Добавляем нашу томатную пасту и тушим ещё 10 минут.
5. Добавляем мелко порубленный лук и приправу для картофеля.
6. Тщательно перемешиваем, можно ещё раз слегка посолить и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10-15.