

# Картофель "Витаминный"



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 8 зубчиков;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- перец, соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Картофель чистим и нарезаем брусочками, солим, перчим и обжариваем минут 10 (чтобы не подгорал, можно добавить немного воды).
3. Морковь натираем на крупной тёрке.
4. Добавляем томатную пасту и натёртую морковь.
5. Добавляем истолчённый чеснок.
6. Всё тщательно перемешиваем и томим ещё 10-15 минут.
7. Добавляем мелко порубленную зелень.
8. Снова солим, перчим, перемешиваем и выключаем плиту. Даём настояться на плите ещё минут 15.