

Картофель с розовым соусом



Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- томатная паста - 1 стакан;
- майонез - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Чистим картофель, нарезаем брусочками, смешиваем с мелко порубленным зелёным луком, солим и обжариваем 10 минут.
3. Соус первый: половина майонеза + яйцо.
4. Соус второй: оставшийся майонез + яйцо + томатная паста.
5. Выкладываем в форму для запекания половину нашей картошки и поливаем первым соусом.
6. Сверху выкладываем оставшуюся картошку и поливаем вторым соусом.
7. Запекаем 20 минут при 200 градусах.