

Відварена картопля з оливковою олією і морською сіллю

Дуже простий рецепт приготування смачної страви. Основною його перевагою є те, що картоплю навіть не потрібно чистити.

Відмінно смакуватиме як гарнір, але також як самостійна страва з легким салатом зі свіжих овочів.

- 1 кг молодої дрібної картоплі
- 3-4 ложки оливкової олії
- груба морська сіль, свіжозмелений перець

Картоплю добре промити і покласти у киплячу, підсолену воду. Варити 15-20 хв до готовності, провіривши найбільші картоплини виделкою. Відцідити і викласти у гарну таріль, посипати грубою морською сіллю і свіжим перцем, за бажанням притрусити зеленню.



Відмінно смакуватиме як гарнір до наступної страви:

Сьомга під теплими помідорами і базиліком

