

Сладкий картофель в кисло-сладком соусе.



Сладкий картофель в кисло-сладком соусе, говоря “по-умному” батат, не оправдал ожиданий. От экзотического овоща ждёшь неких новых вкусовых ощущений, а получаешь банальный картофель по чуть более дорогой цене. Однако опыт не пропьёшь. Сам по себе рецепт интересный. Блюдо получилось вкусное и красивое. А батат просто бывает разный. Будем пробовать дальше...

#пища #картофель #батат #кунжут #лимон #мед #food #potato #sweetpotato #sesame #lemon #honey

Сладкий картофель в кисло-сладком соусе. Ингредиенты:

Батат (сладкий картофель) – один крупный

Лимон – 1 шт.

Кунжутные семечки – 1 горсть

Растительное масло для фритюра – 200 мл

Мёд – 1 ст. л.



Сладкий картофель в кисло-сладком соусе. Приготовление:

Батат почистить и нарезать соломкой. Залить холодной водой и вымочить в течение пяти минут.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло. Кусочки

картофеля обжарить примерно пять минут и выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

Из лимона выжать сок. Мёд вместе с лимонным соком прогреть в сотейнике.

Полить картофель лимонной глазурью. Присыпать кунжутом.

На приготовление вдохновил сайт Едим дома

Картофельное карри с кокосовым молоком. В любой непонятной ситуации – приготовь карри. И время займешь, и согреешься.

Картофельный салат с маслинами. Картофельный салат – это такая окрошка без кваса по сути. Картофельные салаты в нашей семье очень-но уважаю я. Во-первых вкусно, во-вторых питательно, в-третьих быстро. Вот к примеру очень интересный постный вариант.

Картофельный суп-пюре в хлебе. Фотография просто нереальная, а рецепт оказывается очень прост. Владислав Носик (автор этой красотени) единственное предупреждает о том, что если собираетесь на свидание – исключите из рецепта запечённый чеснок.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.