

Картофель в соевом соусе!

Ингредиенты

- картофель
- соевый соус
- подсолнечное масло
- чеснок
- соль
- специи

Способ приготовления рецепта картофель в соевом соусе!

- Картофель почистить и порезать толстыми дольками. Если картошка маленькая, то на 4 части. Высыпать в кипящую подсоленную воду, варить до полуготовности. Сделать соус, масло, соевый соус, чеснок, соль и специи. Слить воду, остудить, вылить в картошку соус, кастрюлю накрыть крышкой и потрясти так, чтобы все перемешалось. Глубокий противень смазать маслом, высыпать картофель и поставить в духовку минут на 15. На картошке образуется румяная хрустящая корочка!