



## Pannulla paistetut perunaviipaleet

**Aineet:** 800 g valkosipuliperunaviipaleita (pakaste)  
tai vastaava määrä raakoja perunaviipaleita  
2 rkl margariinia tai voita  
suolaa, mustapippurirouhetta  
1-2 rkl ruohosipulisilppua

**Valmistus:** 1. Sulata ja ruskista rasva paistinpannussa.

2. Kaada jäiset perunaviipaleet pannuun ja paista hitaasti, silloin tällöin käännetään kypsäksi.

3. Mausta.

Valmistus raaoista perunoista:

1. Kuori perunat ja viipaloi.

2. Liota viipaleita jonkin aikaa kylmässä vedessä tärkkelyksen irrottamiseksi. Valuta vesi pois ja kuivaa perunaviipaleet talouspaperilla tai pyyheliinalla.

3. Sulata ja ruskista rasva paistinpannussa. Laita perunaviipaleet pannuun ja paista hitaasti, silloin tällöin käännetään kypsäksi.

4. Mausta.