



Paistetut perunat

Aineet: 400 g perunoita
1½ rkl öljyä
1 tl kiinalaista pippuria
1 salaattisipuli tai ruohosipulia hienonnettuna
1 rkl soijakastiketta
½ tl suolaa
1 tl viinietikkaa

Valmistus: Kuori perunat ja leikkaa ne tulitikkua vähän paksummiksi suikaleiksi. Keitä kattilallinen vettä ja upota perunaö suikaleet kiehuvaan veteen. Siivilöi ne pois 30 sekunnin kuluttua ja valuta.

Kuumenna suuressa paistinpannussa öljy ja lisää pippuri. Kun tuoksu tuntuu, kalasta pippurit öljystä ja heitä ne pois. Lisää sipuli ja sekoita muutaman kerran.

Lisää perunat ja sekoita hyvin, mutta varovasti. Lisää soijakastike, suola ja viinietikka ja sekoita vielä.

Kaada tarjoiluvadille ja vie pöytään.

www.superkokki.com