

Картошка с майораном

(на 4 персоны)

Состав:

800 г картофеля
1/4 л овощного бульона
60 г растительного маргарина
60 г муки
соль
уксус
2 столовые ложки сухого майорана

Приготовление:

1. картофель очистить и отварить
2. в сковороде или кастрюле растопить маргарин и, помешивая, добавить муку. Помешивать до тех пор, пока мука не обжарится и масса не приобретет характерный коричневый цвет. Затем залить массу бульоном.
3. Помешивая, в полученную массу добавить соль, уксус и майоран, а после этого и нарезанный кружками картофель.

Сервировать с зеленым салатом.