

Brasede kartofler

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

- 700 g kartofler
- 30 g smør
- 1 tsk. salt og lidt peber

Sådan gør du

1. Skær kartofler i tern og kog dem møre i 10 minutters tid.
2. Smelt smør på panden og kom de kogte og drænede kartofler her på
3. Vend dem rundt i smørret og lad dem stege i 10 minutter til de bliver gyldne og sprøde. Vend jævnligt.
4. Kom salt og peber på og server