

## Vajas-fokhagymás burgonya recept



### Hozzávalók:

- burgonya
- vaj
- piritamin paprika

### Fűszerek:

- fokhagymapüré
- magyar só
- kínai só
- kínai bor

A vajas-fokhagymás burgonya receptje: A krumplit forró olajban folyamatos kevergetés mellett 5-6 perc alatt megsütjük. Ezután leszűrjük róla az olajat és félre tesszük. A wokba teszünk egy kevés olajat, fokhagymapürét és vaját és kevergetés közben felforrósítjuk. Belerakjuk a piritamin paprikát, valamint a kisütött krumplit is hozzá adjuk. Kevergetés mellett fűszerezzük sóval, kínai sóval és kínai borral. Ezzel már el is készült a vajas-fokhagymás krumpli, jöhet a tálalás. Jó étvágyat kíván a Sherry kínai étteremlánc.