Картошечка "Как у бабушки"

Что нужно:

- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- зелёный лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- чеснок - 9 зубчиков;
- томатная паста - 100 г (можно чуть больше);
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем картофель пополам.
3. Закладываем картошку в уже кипящую воду и варим 10-15 минут.
4. Затем сливаем половину воды.
5. Закладываем натёртую (на крупной тёрке) морковь.
6. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем и томим ещё 10-15 минут.
7. Добавляем томатную пасту.
8. Закидываем мелко порубленную зелень. Тщательно перемешиваем. Солим, перчим. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё минут 15.