

Ingredienser, 5 pers:

85 g sukker (ca. 1 dl)
25 g smør
1 glas kartofler



BRUNEDE KARTOFLER

"GØR DET SELV" VEJLEDNING

- Åbn glasset med kartofler, hæld dem op i en si og skyl dem i koldt rindende vand. Lad dem stå i sien, så væden løber fra
- (Tip: i stedet for kartofler på glas, kan du også bruge små kogte kartofler fra dagen før).
- Fordel sukkeret i et jævnt lag i en kold pande.
- Lad sukkeret smelte uden omrøring ca. 2 min. ved kraftig varme og skru derefter ned til jævn varme.
- Tilsæt smør og lad det smelte.
- Kom kartoflerne i panden og lad dem simre i ca. 6 min, eller til de har en flot gyldenbrun farve. Vend forsigtigt i dem undervejs, så de ikke brænder på.

Velbekomme

