

طريقة عمل بطاطس بصلصة الليمون والزبدة

المقادير:

- 4 حبات بطاطس، مقطعة مكعبات
- 2 فص ثوم، مهروس
- 1 ملعقة صغيرة صعتر جاف
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة شطة، جافة
- $\frac{1}{4}$ كوب كريمة الطبخ
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بشر ليمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- رشة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في قدر مليء بالمياه الباردة، توضع البطاطس على نار متوسطة الحرارة وتترك حوالي 20 دقيقة لتنضج.
2. تُصفى قطع البطاطس وتترك على جنب.
3. في مقلاة، تُسخن الزبدة على النار ثم يضاف الثوم والصعتر والشطة مع التقليب.
4. يضاف عصير الليمون والبشر ثم يرفع القدر من على النار.
5. يضاف المزيج الى مكعبات البطاطس ثم تضاف الكريمة مع التحريك.
6. يرش الفلفل الأسود والملح على الوجه.