



Stop madspild

Ingredienser

Kogte, kolde kartofler (rest)

Salt og peber

Smør og olie til stegning

Pynt: Klippet purløg eller persille

Beskrivelse

Tag kartoflerne ud af køleskabet i god tid, så de ikke er for kolde.

Skær dem i mindre stykker og dup dem tørre.

Steg kartoflerne i smør og olie på en pande. Vend forsigtigt rundt i kartoflerne. Når de er gyldne på alle sider, så er de klar til servering.

Pynt med lidt purløg eller persille.