

Картофель с «молочным» луком

8 нарезанных на кусочки картофелин, 1 пучок резаного зелёного лука, 75 г нарезанного маленькими кусочками сливочного масла, 1 ст. ложка поджаренных семян кунжута или 1-2 чайные ложки тмина (на любителя), молотый чёрный перец, соль – по вкусу.

Картофель отварить в кипящей подсоленной воде до разваривания, слить воду, хорошо размять картофель.

Тем временем отварить в молоке лук до мягкости. Добавить в картофель вместе со специями и хорошо перемешать.

Разложить на горячие блюда, сделать по центру каждой порции углубление. Поместить в каждое углубление по кусочку сливочного масла.

Поверх пюре рассыпать семена кунжута или тмина.

Есть, набирая на ложку или вилку понемногу пюре и макая его в масло.