

# Jarl & Jettes opskriftkort

## stegte glaskartofler

**Som erstatning til brune kartofler og som tilbehør til steg, and, ja i virkeligheden mange ting, laver jeg engang imellem stegte glaskartofler. Jeg ved mange vil korse sig over at bruge glaskartofler men prøv dem alligevel det er samtidig meget nemt!**

**2 glas med kartofler skylles i rindende vand, afdrypes og kommes på en stor pande med rigeligt olivenolie, drysses med groft salt og masser af timian evt. tørret. Komfuret stilles på laveste blus og kartoflerne steger ca. 1- 1½ time til de er sprøde og let brune.**

