Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Запеченный картофель в йогуртовой заливке

13 июля 2012 13:20 · https://open-cook.ru/recipes/zapechennyj-kartofel-v-jogurtovoj-zalivke



Супруг думал, что картошка хороша в качестве дополнения к мясу, но по этому рецепту она вкусна и сытна сама по себе. Никакое мясо к ней уже не нужно.

На небольшую форму (диаметром в 20 см) нам понадобится:

- 400-500 гр картофеля, лучше если это будет молодой картофель небольшого размера
- 2 зубчика чеснока
- пучок петрушки
- 200 гр натурального йогурта или сметаны
- 1 ч.л. сладкого молотого красного перца
- щепотка соли для картошки и 1/3 ч.л. для йогурта

- 20 гр сливочного масла

Картофель чистим, моем и отправляем в форму, выложенную маленькими кусочками масла, присаливаем:



Чеснок натираем на мелкой терке:



В миске соединяем йогурт или сметану, чеснок, специи и мелко рубленную зелень:



Все хорошенько перемешиваем:



Выкладываем эту смесь на картофель. Убираем форму с картошкой в духовку, нагретую до 200-210 градусов минут на 30-40 (придется проверять на готовность, т.к. картофель и духовки разные бывают):



По прошествии времени получаем ароматную вкусную картошку:





Картофель очень сытный, поэтому я положила на тарелки совсем немного, добавив дольки помидорок черри:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой