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

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

Картофель, запеченный со специями

5 марта 2016 16:42 · https://open-cook.ru/recipes/kartofel-zapechennyj-so-spetsiyami



Обожаю **запеченный картофель**, особенно вот такие картофельные дольки, которые быстро готовятся и получаются очень ароматными и вкусными. И еще этот рецепт хорош тем, что можно использовать разные специи, создавая аромат и вкус картофеля по желанию и случаю.

На 1 противень или 4 порции:

- 3 большие или 4 средние картофелины
- 2-3 зубчика чеснока (по желанию)
- 1 ст.л. растительного масла

- соль по вкусу (я использую 1/2 ч.лю соли или обхожусь без нее)
- специи по желанию (берите любимые специи и их смеси, я комбинирую сама, но отлично подходит как смесь прованских трав, так и смесь для плова)

Картофель помыть. Если кожура толстая, то почистить. Нарезать небольшими дольками толщиной в 1-1,5 см и сложить в миску.



Добавить масло, специи, соль и измельченный чеснок.



Перемешать.



Выложить картофельные дольки на противень, застеленный пергаментной бумагой.



Отправить противень в духовку, разогретую до 200 градусов, на 15-20 минут. На готовность проверить ножом, воткнув в середину любой дольки. Если мягкая, значит, готова.



Готовый картофель с помощью лопатки снять с пергамента и переложить на тарелки. Или в одну большую миску, если у вас застолье.



Можно использовать этот запеченный картофель в качестве гарнира, но он будет хорош и как самостоятельное блюдо. Особенно с овощным салатом.



Приятного аппетита!

