

Chrupiące kartofle z blachy



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10/10

Składniki:

- ziemniki - 1 kg
- masło - 3 łyżki
- marchew - 300 g
- listki laurowe
- pietruszka - 1/2 pęczka
- rozmaryn - 1 gałązka
- czosnek - 2 ząbki
- oliwa - 3 łyżki
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Piekarnik rozgrzać do 225°C. Kartofle obrać i umyć, zależnie od wielkości - przekroić na pół lub pokroić w ćwiartki i ułożyć na natłuszczonej blasze. Na kartofle wyłożyć płatki masła, doprawić. Kartofle piec około 20 minut. Marchewkę obrać, umyć i pokroić w grube słupki, razem z liśćmi laurowymi dodać do kartofli i piec jeszcze 20 minut. Warzywa co jakiś czas obracać. Zioła opłukać, osuszyć i posiekać. Czosnek obrać i zmiażdżyć. Zioła wymieszać z czosnkiem z oliwą. Upieczone warzywa polać sosem i natychmiast podawać. Kartofle można podać z kolorową surówką.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!