

Картофель фри в духовке

Добавил(а) Оля

22.10.15 14:37 - Последнее обновление 22.10.15 14:58



Продукты

- Картофель - 1 кг
- Соль, перец, специи по вкусу.
- Растительное масло
- Для соуса:

Картофель фри в духовке

Добавил(а) Оля

22.10.15 14:37 - Последнее обновление 22.10.15 14:58

- Хрен - 1 ст.л., укроп, сметана или майонез 2 ст.л.



Картофель чистим.

Нарезаем ровными брусками.



Складываем в чашу, перчим, добавляем специи, поливаем растительным маслом 2-3 ст.л. Перемешиваем.

Картофель фри в духовке

Добавил(а) Оля

22.10.15 14:37 - Последнее обновление 22.10.15 14:58



Противень застилаем пекарской бумагой.

Выкладываем дольки картофеля отдельно друг от друга. Запекаем в разогретой до 230 градусов



Готовим соус.

Смешиваем 2 ст.л. сметаны или майонеза, 1 ст.л. хрена и мелко рубленный укроп. Хорошо перемешиваем.

Картофель фри в духовке

Добавил(а) Оля

22.10.15 14:37 - Последнее обновление 22.10.15 14:58



Картофель готов.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}