

detkityumen.ru

Картофельно-беконные розочки.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бекон 12 полосок.

Картофель 4 шт.

Соль, черный перец молотый по вкусу.

Тмин по вкусу.

Оливковое масло 2 ст/л.

Сыр пармезан тёртый 30 гр.

Приготовление:

Порадуйте своих родных оригинальным, красивым и очень вкусным блюдом в виде розочек из картофеля и бекона. Оно отлично подойдет как для повседневного обеда или ужина, так и для праздничного стола. Готовить эти розочки очень легко и быстро, и ингредиенты для них используются простые и всегда доступные. Ваши родные будут в восторге от вкуса и внешнего вида этого блюда.

Для приготовления розочек прежде всего необходимо помыть, почистить картофель и нарезать его кружочками как можно тоньше. Затем нужно взять полоску бекона, выложить сверху в ряд по всей длине ломтики картофеля, посолить по вкусу, приправить тимьяном, посыпать поверхность тертым сыром пармезан и после этого свернуть, сформировав розу.

Готовые розочки нужно поместить в мини-форму для кекса, приправить небольшим количеством оливкового масла и черного молотого перца. Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200° в течение 30 минут.

По истечении указанного времени нужно вынуть розочки из духовки и можно подавать на стол и наслаждаться вкусом и ароматом этого блюда.

Приятного аппетита!!!

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

07.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/634/