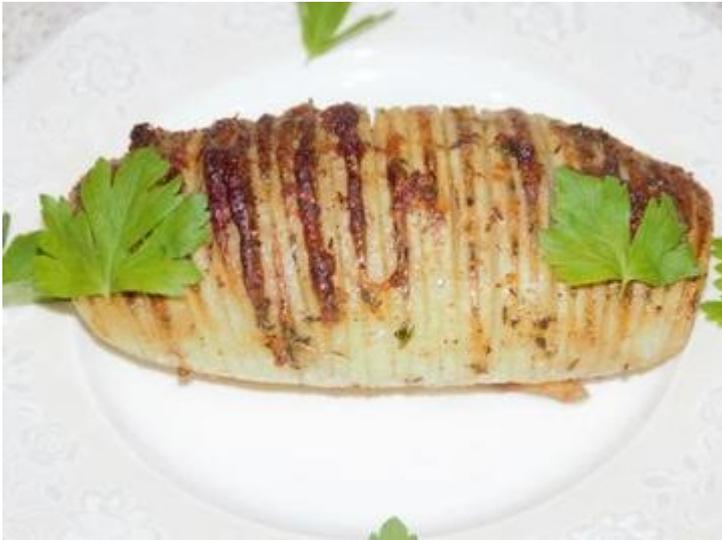


detkityumen.ru

САМЫЙ ВКУСНЫЙ КАРТОФЕЛЬ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель 4 шт.

Сыр 100 гр.

Розмарин 0,5 ч./л.

Тимьян 0,5 ч./л.

Петрушка 2 ст./л.

Растительное масло 3 ст./л.

Чеснок 2 зуб.

Соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Картофель хассельбек является очень популярным шведским блюдом. Он получил свое название благодаря стоковскому ресторану Hasselbacken, в котором этот рецепт и был изобретен. По мне это самый аппетитный вариант приготовления печеного картофеля. Мы немного отойдем от традиционного рецепта, который предполагает использование только сливочного масла, и обогатим картофель сыром и ароматными травами. Можно взять любые, которые Вам больше нравятся. В результате картофель получается вкусный, сочный, ароматный, с хрустящей корочкой. Он отлично подойдет в качестве гарнира к мясу, но его можно также употреблять как самостоятельное блюдо, подав с соусом. Ваши близкие непременно останутся довольными, отведав аппетитные картофельные гармошки, и обязательно попросят добавки.

Процесс приготовления по [Ссылка](#)

30.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/673/