

Печеный картофель

Нужно:

- Картофель молодой - *1 кг 200 г*
- Лук репчатый - *1 шт.*
- Растительное масло - *2 столовые ложки*
- Прованские травы - *2 чайные ложки*
- Соль

Получается: *3 порции.*

Приготовление:

- 1. Картофель тщательно моем, кожицу не счищаем, вырезаем ростки и все повреждения.*
- 2. В зависимости от размера, режем на дольки (примерно **6-8** частей).*
- 3. Чистим лук, натираем его на мелкой терке.*
- 4. Выкладываем нарезанный картофель в большую миску, перемешиваем с маслом и луком. Добавляем травы и соль, перемешиваем.*
- 5. Для более равномерного распределения соли, солим еще раз, перемешиваем.*
- 6. Выкладываем на противень картофель, равномерно распределяя дольки и поворачивая их широкой стороной вниз.*
- 7. Выпекаем в предварительно разогретой духовке, на **200-210** градусов, примерно **30-40** минут, до румяной корочки.*
- 8. Подаем как гарнир или отдельное блюдо с соусами.*

Приятного аппетита! :)