Хрустящей картофель

На 100 грамм:
Калорийность: **81,73 ккал.**
Белки: **2,4 г.**
Жиры: **0,52 г.**
Углеводы: **16,71 г.**

Время приготовления: **45 минут**

Количество порций: **4**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/hrustyashej-kartofel/

Ингредиенты:
- 1кг молодого картофеля
- оливковое масло
- 2 чайные ложки молотого сушеного чеснока
- 1 чайная ложка молотого сушеного лука
- 1 столовая ложка смеси трав
- соль и перец, по вкусу
- свежая петрушка, для подачи

Приготовление:
Разогреть духовку до 200 градусов и застелить противень пергаментной бумагой или силиконовым матом для запекания. Или смазать маслом.
Промыть картофель и разрезать пополам, затем разрезать на дольки.
Переложить картофель в крупную сковороду или сотейник и залить водой. Варить около 15 минут до мягкости.
Слить воду и переложить на противень. Добавить чеснок, лук, зелень и соль с перцем.
Перемешать и запекать 30-40 минут до хрустящей золотистой корочки.
Подавать, посыпав петрушкой.