

Картофель запеченный с травами



На 100 грамм:
Калорийность: **118.22 ккал.**
Белки: **1.95 г.**
Жиры: **5.72 г.**
Углеводы: **14.68 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kartofel-zapechennyj-s-travami/>

Ингредиенты:

- картофель средний 6 шт
- лук репчатый 1 шт
- растительное масло 2 ст.л
- паприка пол ч.л
- куркума пол ч.л
- «прованские травы» смесь 1 ч.л

Приготовление:

Помытый картофель нарезаем на 8 долек.

Для заправки добавить специи в масло и взбить вилкой.

Нарезанный картофель переложить в форму для запекания и перемешать с заправкой.

Лук нарезаем кольцами. Насыпать сверху картофеля.

Разогреваем духовку до 180С. Противень с картошкой помещаем на 45 мин в духовку.

Картофель должен стать мягким. В процессе приготовления необходимо переворачивать несколько раз.