

Вкуснейшая картошка в духовке



На 100 грамм:

Калорийность: 101.16 ккал.

Белки: **1.67 г.** Жиры: **4.87 г.** Углеводы: **12.64 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/vkusnejshaya-kartoshka-v-duhovke/

Ингредиенты:

- картофель 5 крупных шт
- лук репчатый 2 шт
- морковь 1шт
- специи
- томат 2-3 ст.л
- растительное масло 2-3 ст.л
- зелень

Приготовление:

Картофель почистить и порезать средними дольками.

Лук порезать крупно.

Морковь порезать кусочками. Не трите на терке - она разварится. А так выглядит очень красиво.

Добавить специи (у меня универсальная приправа), посолить, поперчить.

Добавить растительное масло и томат. У меня домашний, но с магазинным еще вкуснее получается.

Тщательно перемешать и аккуратно выложить в рукав для запекания, предварительно завязанный с одной стороны. Рукав проколоть в нескольких местах сверху.

Запекать около 1-1,5ч. в духовке. Я запекаю на максимальной температуре.

Затем достать. рукав сверху разрезать.

Высыпать картошку в блюдо и посыпать зеленью. Красивое, аппетитное, невероятно вкусное блюдо готово!