Запеченные картофельные дольки с травами

На 100 грамм:
Калорийность: **123,05 ккал.**
Белки: **2,29 г.**
Жиры: **5,1 г.**
Углеводы: **17,37 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennye-kartofelnye-dolki-s-travami/

Кто сказал, что картошка это плохо? Если не есть картофель с белками, то очень даже полезное блюдо

Ингредиенты:
- картофель 6 шт
- розмарин 5 веточек
- лук зеленый 3 веточки
- укроп 5 веточек
- сливочное масло 2 ст. л
- панировочные сухари 30 г
- соль по вкусу
- перец по вкусу

Приготовление:
Помойте картошку и разрежьте ее на средние дольки.
Растопите сливочное масло и смешайте его с картофельными дольками.
Измельчите травы и смешайте их с картофелем.
Добавьте к картошке панировочные сухари, посолите и поперчите.
Разогрейте духовку до 200 градусов, выложите картошку на пергамент и запекайте 45–50 минут.
Перемешайте картофель два раза за все время выпекания.