

Запеченный в духовке картофель с чесноком и розмарином



На 100 грамм:
Калорийность: **98.42 ккал.**
Белки: **2.51 г.**
Жиры: **2.15 г.**
Углеводы: **17.49 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennyj-v-duhovke-kartofel-s-chesnokom-i-rozmarinom/>

Ингредиенты:

- 1 кг мелкого молодого картофеля
- оливковое масло экстра вирджин
- 1-2 веточки розмарина
- 4 головки чеснока
- соль - по вкусу

Приготовление:

Картофель вымыть щеткой, положить в кастрюлю, залить кипящей водой почти доверху, закрыть крышкой и варить на сильном огне 5 мин. Затем откинуть картофель на дуршлаг. Положить картофель в большую форму для запекания, щедро полить оливковым маслом и потрясти форму, чтобы все картофелины оказались покрыты маслом. Посыпать картофель листочками розмарина и солью.

Разрезать головки чеснока, не очищая, поперек пополам (если они будут разваливаться, ничего страшного), уложить между картофелинами, разрез полить маслом, посыпать солью. Запекать в разогретой до 180 С духовке до мягкости картофеля внутри и румяной корочки, примерно 30 мин.