

Запечена молода картопля

Така картопля є ідеальним доповненням до будь-яких м'ясних страв або риби.

Ніжна м'якоть і апетитна хрустка скоринка картоплі не залишить нікого байдужим до цієї страви .

- 1 кг молоді, червоної, мілкої картоплі
- груба морська сіль
- свіжозмелений чорний перець
- оливкова олія

За допомогою щітки добре вимити картоплини і відварити неочищеними в киплячій підсоленій воді до готовності. Злити воду.

Нагріти духовку до 205 C.

Коли картоплини трішки охолонуть, злегка розчавити кожну чашкою чи дерев'яною лопаткою. Не давити засильно, лише щоб потріскали краї.

Викласти картоплини на деко для запікання, полити оливковою олією і приправити сіллю та свіжозмеленим перцем. Запекати до хрусткої скоринки близько 40 хвилин.

Особливо смакуватиме зі соковитою куркою у вершковому соусі.

Рецепт: Півень у вині – Coq au vin

