



reteta-video.ro

Cartofi cu rozmarin la cuptor

Cartofii cu rozmarin la cuptor sunt o garnitura delicioasa pentru peste, vita sau miel, dar si o gustare rapida de post (vegetariana).

INGREDIENTE CARTOFI CU ROZMARIN LA CUPTOR

800 gr. de cartofi curatati si spalati
3 linguri de ulei de masline
sare
piper proaspat macinat
frunzele spalate de la un fir de rozmarin
10 catei de usturoi necuratati, dar spalati
apa pentru a fierbe cartofii

MOD DE PREPARARE CARTOFI CU ROZMARIN LA CUPTOR

PASUL 1

Taiem cartofii in felii sau in cubulete.

PASUL 2

Incalzim cuptorul.

Pregatim aragazul si o cratita in care punem apa la fiert.

PASUL 3

Punem sare in apa, adaugam cartofii si lasam sa fiarba timp de 5 minute.

PASUL 4

Zdrobim usturoiul cu lama unui cutit lat.

PASUL 5

Pregatim o strecuratoare. Dupa ce cartofii au fiert timp de 5 minute, ii scurgem bine.

PASUL 6

Pregatim o tava pentru cuptor in care punem uleiul. Adaugam cartofii scursi.

PASUL 7

Condimentam cu piper. Punem frunzele de rozmarin. Adaugam usturoiul si amestecam foarte bine.

PASUL 8

Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 30 de minute.

PASUL 9

Scoatem vasul in cuptorul si amestecam.

PASUL 10

Punem din nou vasul in cuptor, pana cand cartofii devin aurii si crocanti.

PASUL 11

Scoatem din cuptor si servim fierbinti, simpli sau ca si garnitura.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Cartofi cu Rozmarin la Cuptor.**

POFTA BUNA!