

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И



Картофельные дольки запеченные с овощами и розмарином

Способ приготовления

Жарим кусочки цукини и перца, добавляем розмарин и чеснок. [Картофельные дольки](#) жарим по рецепту, перекладываем в жароустойчивую посуду вместе с жареными овощами и дольками помидоров. Приправляем солью и перцем, посыпаем сыром и запекаем 10 минут при температуре 180°C.

Хороший совет

Не забудьте предупредить Клиентов, что посуда горячая ;)

Ингредиенты

- | [Картофельные дольки в кожуре](#)
1 кг
- | Красный болгарский перец 0,4 кг
- | Цукини 0,4 кг
- | Помидор 0,4 кг
- | Чеснок 2 шт.
- | Розмарин 1 чайная ложечка
- | Желтый сыр 0,3 кг
- | Оливковое масло 0,0125 л
- | Перец, соль по вкусу



Сервис с улыбкой