

Hasselbagte kartofler

Ingredienser:

Kartofler Groft salt
Olie (gerne olivenolie)
Paprika Hvidløg

Kartoflerne skrælles og snittes.
Snittene skal ligge med ca. 1/2 cm. afstand.
Jo smallere snit, jo bedre bliver resultatet. Desuden skal snittene gå næsten gennem kartofflen.

Olieblanding:

Olien blandes med meget salt og paprika, evt. hvidløg.
Blandingen skal være ret fast, dog ikke mere end det stadig kan smøres ud på kartoflerne.

Kartoflerne pensles med blandingen og skal være godt dækkede på alle sider.
Ovnen skal være forvarmet til 200 g. C.
Kartoflerne skal stege i 40 minutter eller til de er meget gyldne.

Tips:

Mængden af kartofler er afhængig af, hvor mange der skal laves til, men generelt skal der bruges 250 - 400 g. kartoffel pr. person.

Husk at kartoflerne svinder en del under bagning.