

Картошка дольками по деревенски в духовке

OsThemes · 07.08.2023



Время готовки

20 минут

Сложность

Легко

Серверовка

5

Описание

Что может быть вкуснее? Это блюдо всегда на расхват! Картошку по-деревенски, запеченную дольками в духовке любят абсолютно все! Золотистая корочка снаружи и нежная мякоть внутри — это достигается благодаря предварительному отвариванию долек.

Ингредиенты

- Картофель
- Растительное масло
- Соль
- Паприка
- Куркума
- Перец черный молотый

Способ приготовления

1. Картошку хорошо помойте под проточной водой с щеткой. Если у вас молодой картофель то оставьте его с кожурой. Старые клубни очистите. Нарежьте каждую картофелину вдоль на 8 долек — сначала пополам затем на четвертинки а каждую четвертинку еще раз пополам.
2. Поставьте на огонь сотейник с водой. Когда она закипит забросьте в нее дольки. Варите картошку в течение 4-5 минут дольше не нужно иначе она может развалиться. За короткое же время дольки станут липкими впитают масло со специями, что станет прекрасной основой для образования корочки. Через 5 минут воду слейте, а картофель выложите на бумажные полотенца — он должен хорошо обсохнуть, так как вода не даст впитать долькам масло. Оставьте дольки остывать.
3. Всыпьте в пиалу соль и весь набор специй. Он может быть любым, например сушеный чеснок придаст неповторимый аромат, но советую не отказываться от паприки и куркумы — они дают картошке красивый цвет. Влейте к специям масло, перемешайте.
4. Сложите остывший картофель в миску, влейте к нему масло со специями. Руками перемешайте картошку, влейте к нему масло со специями. Руками перемешайте картошку, чтобы каждая долька была обмазана маслом со всех сторон. Оставьте ее постоять на 10 минут. А пока включите разогреваться духовку на 220°C.
5. Возьмите противень, застелите его пергаментом. Выложите на бумагу дольки.