

## Пряные картофельные дольки

Категория: **Гарниры**

Автор: Kosshechka

Картофельные дольки прекрасный аналог картофелю фри. Они готовятся в духовке с минимальным использованием растительного масла. Сверху получается хрустящая корочка а внутри мягкий рассыпчатый картофель.

---



## Пошаговый рецепт как приготовить картофельные дольки в духовке с фотографиями.

---

Картофельные дольки можно подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо. Острые картофельные дольки прекрасно подойдут как закуска к пиву.

### Ингредиенты

1 кг картофеля

50 г растительного масла

0,5 ч/л соли

0,5 ч/л паприки

1 щепотка перца



### Способ приготовления картофельных долек

Картофель промыть в холодной воде и очистить от кожуры. Каждую картошку разрезать на дольки. Крупный картофель я нарезаю на 6 долек, для мелкого достаточно 4. Дольки картофеля нужно обсушить кухонным полотенцем или в микроволновке



Специи соединить в отдельной миске с растительным маслом. Взбейте компоненты вилочкой , чтобы получилась однородная масса.



Картофель залейте смесью специй и хорошо перемешайте , для того чтобы ароматное масло равномерно покрыло поверхность долек. Затем выложите картошку в форму для запекания



Накройте форму для запекания фольгой и поставьте в духовку на температуру 180 градусов Цельсия. Через полчаса уберите фольгу и прибавьте температуру в духовке до 200 градусов. Запекайте еще 20 минут, в процессе можно 1 раз помешать картофель



Готовый картофель выложите на порционные тарелки и дополните чесночным соусом. Приятного аппетита!

