



Cartofi taranesti la cuptor

Ingrediente

- 400 g Cartofi
- 70 g Ceapa, cruda
- 2 catei Usturoi
- 40 ml Ulei de floarea soarelui
- 1 lingurita Boia de ardei dulce
- 3 fire Rozmarin proaspat
- 0.33 lingurita Piper negru
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume

Instructiuni

1. Ceapa si usturoiul se toaca marunt si se soteaza in uleiul incins. Dupa ce se inmoaie ceapa si usturoiul, se ia tigaia de pe foc.
2. Se curata cartofii si se taie in sferturi sau cuburi mici.
3. Se ia o tava de cuptor incapatoare, se asaza cartofii inaintea impreuna cu ceapa si usturoiul calit si se amesteca bine.
4. Se presara boiaua, piperul si MAGGI Felul Doi Legume peste legume, se amesteca bine si se pune in cuptorul preincalzit la 180°C timp de 30 minute.
5. Se opreste focul si se adauga deasupra rozmarinul usor tocat.

Nutritie

Carbohidrați	18.44 g
Energie	173.21 kcal
grăsimi	10.29 g
Proteină	2.16 g

🕒 45 Min

⊕ 4 portii