



Ingrediente

- 1 kg Cartofi
- 10 ml Ulei de masline
- 0.5 lingurita Rozmarin proaspat
- 4 g Sare
- 0.33 lingurita Piper negru
- 20 g MAGGI Sos Tartar 220g

Instructiuni

1. Curatati cartofii si taiati-i in jumatate
2. Puneti-i pe tava de copt, condimentati-i cu ulei de masline, rozmarin, sare si piper.
3. Coaceti cartofii la cuptor 1 ora la 250 ° C
4. Cand s-au terminat, puneti Sos tartar de la MAGGI pe ei si bucurati-va!
5. Bucurati-va de aceasta garnitura cu carne, peste, fasole si nu uitati de salata proaspata.

Nutritie

Carbohidrați	26.55 g
Energie	142.63 kcal
grăsimi	3.09 g
Proteină	2.82 g

⌚ 80 Min

⊕ 6 Portii