

## תפוחי אדמה עם קראסט בתנור



### רכיבים

- תפוח אדמה מזן דזירה קלופים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות מרק בצל ר. טבעיים 220 ג'
- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- ענפי רוזמרין
- ענפי תימין
- ענפי מרווה

### הכנה

1. מרתיחים מים בסיר ומבשלים את תפוחי האדמה כרבע שעה, עד ריכוך קל.
2. מחממים תנור לחום של 200 מעלות - טורבו.
3. מערבבים בקערה את שמן הזית עם התבלינים ואבקת התיבול.
4. שופכים את השמן המתובל על תבנית מרופדת בנייר אפייה ועל השמן מסדרים את תפוחי האדמה המבושלים.
5. מפזרים מסביב את העלים הירוקים שאוהבים.
6. מכניסים לתנור ואופים כ- 35-40 דקות, כל 10 דקות לערך הופכים את תפוחי האדמה.

50 דקות

8 servings 8