



# Молодой картофель, запеченный в рукаве



С хрустящей корочкой снаружи и нежнейший, тающий во рту внутри! Отличный гарнир к мясу!

Для запекания в рукаве лучше использовать маленький молодой картофель.



Если используете большой по размеру картофель, то его нужно порезать на четвертинки или пополам.

Когда картофелина целая, то и корочка запекается лучше.

Можно такой картофель готовить неочищенный, но при этом кожуру нужно очень тщательно вымыть.

## Ингредиенты:

Молодой картофель	1 кг.
Оливковое масло	3 ст. л.
Чеснок	2 зубчика
Зеленый лук	50 гр.
Укроп	50 гр.
Соль	1 ч. л.

## Инструкция приготовления:



Перед началом приготовления нужно разогреть духовку до 200 градусов и приготовить рукав для запекания. Зелень очистить, помыть и мелко нарезать (чеснок я использую зеленый - 4 шт.)



Соединить зелень с маслом. Перемешать.



Картофель очистить и промыть. У меня картофель маленький и запекаться будет целым.



Высыпаем к картофелю зелень с маслом и соль. Перемешиваем.



Высыпаем все в рукав и запечатываем его. Отправляем в разогретую духовку до 200 градусов на 30 минут.



После 30 минут запекания, верх рукава можно разрезать и дать картофелю подрумяниться 10 - 15 минут. Перед подачей можно сверху посыпать зеленью. Приятного аппетита и на здоровье!