

بطاطس مشوية مقرمشة



13 نوفمبر 2018 - 00:57

المقادير

- البطاطس : 3 حبات (كبيرة الحجم مقشرة ومقطعة أصابع)
- زيت الكانولا : ملعقة كبيرة
- ريحان ناشف : ملعقة صغيرة
- جبن البارميزان : ربع كوب (مبشور)
- ملح : ملعقة صغيرة
- فلفل أسود : ربع ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

1. سخني الفرن على حرارة 400 درجة.
2. ادهني صينية الفرن بالقليل من الزيت.
3. ضعي البطاطس في الصينية ثم وزعي الزيت عليها جيداً.
4. وزعي الريحان المجفف والجبن البارميزان والفلفل الملح.
5. ادخلي الصينية الفرن لمدة 25 دقيقة حتى تتضج البطاطس وتتحمر.
6. قدميها ساخنة إلى جانب اللحم أو الدجاج المشوي حسب الرغبة.