ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ К ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ

Студентка гр. 0704- Опарина Софья
Преподаватель – Бушмакин А.Л.

КАРТОШЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

РЕЦЕПТ

ЭТАПЫ ГОТОВКИ

КАРТОШЕЧКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ЭТАПЫ ГОТОВКИ

60 минут

- **Подготовка продуктов и инвентаря** — 5-10 минут
- **Маринование** — 20 минут
- **Выпекание** — 25-30 минут

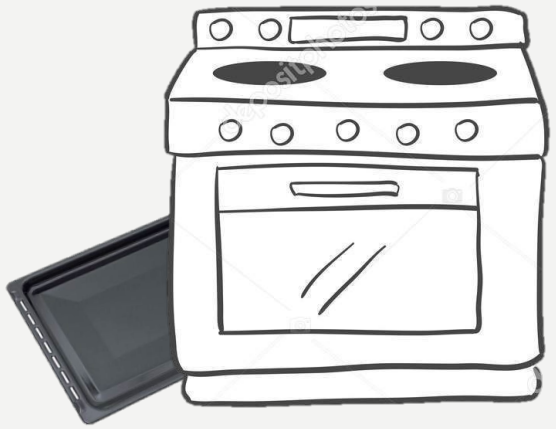
ИНГРЕДИЕНТЫ:

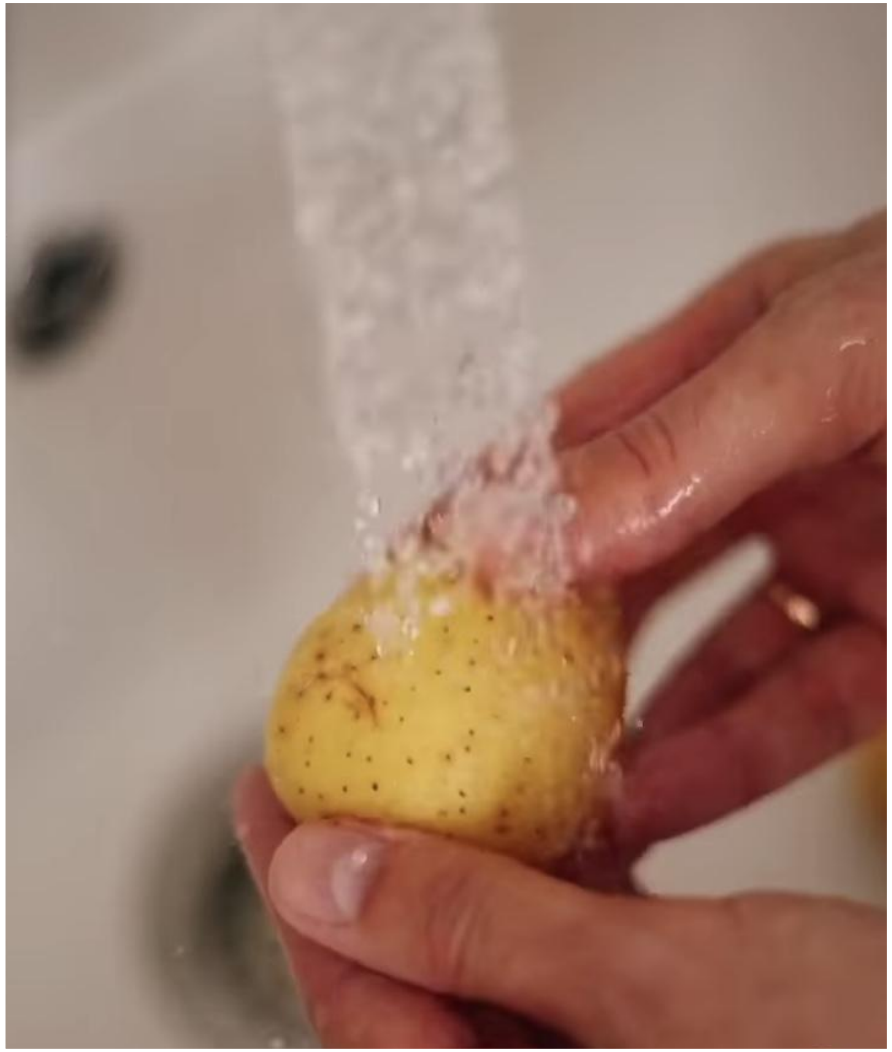
Ингредиент	Количество
Картошка	1 кг
Паприка	1 ч.л.
Французские травы	1 ч.л.
Оливковое масло	1 ст.л.
Сливочное масло	1 ст.л.

ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ:

Инвентарь
Противень
Бумага для выпечки
Емкость для маринования
Полотенце

Оборудование
Духовой шкаф





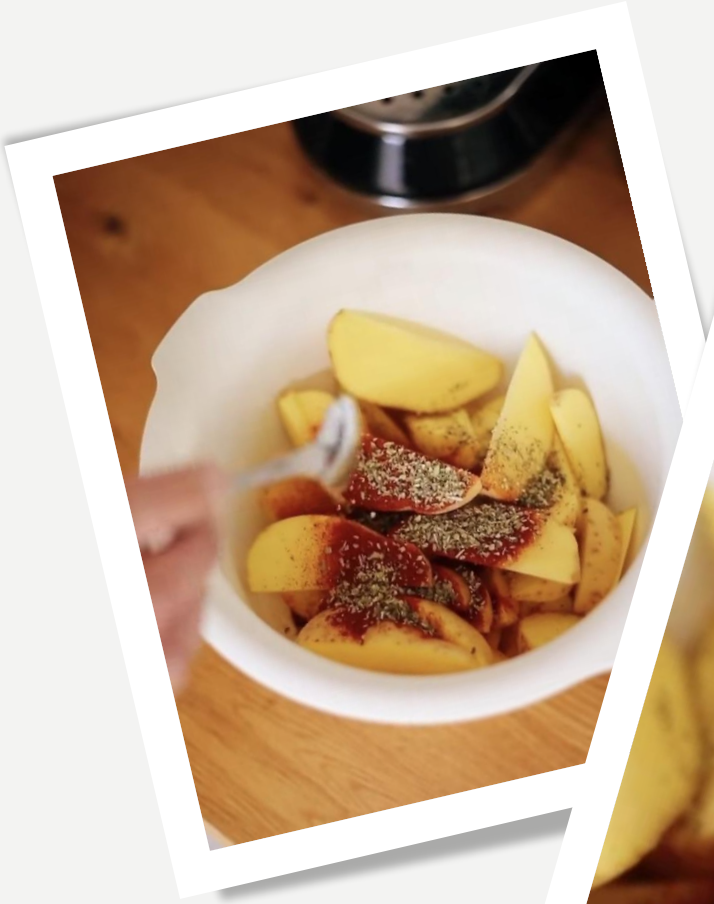
ГОТОВИМ

1. Хорошо промываем картофель, брать лучше молодой.
2. Протираем полотенцем.

ГОТОВИМ

3. Нарезаем на дольки. Не чистим!

4. Кладем дольки в емкость.



ГОТОВИМ

5. Добавляем специи и масла- перемешиваем и оставляем чуток мариноваться.

ГОТОВИМ

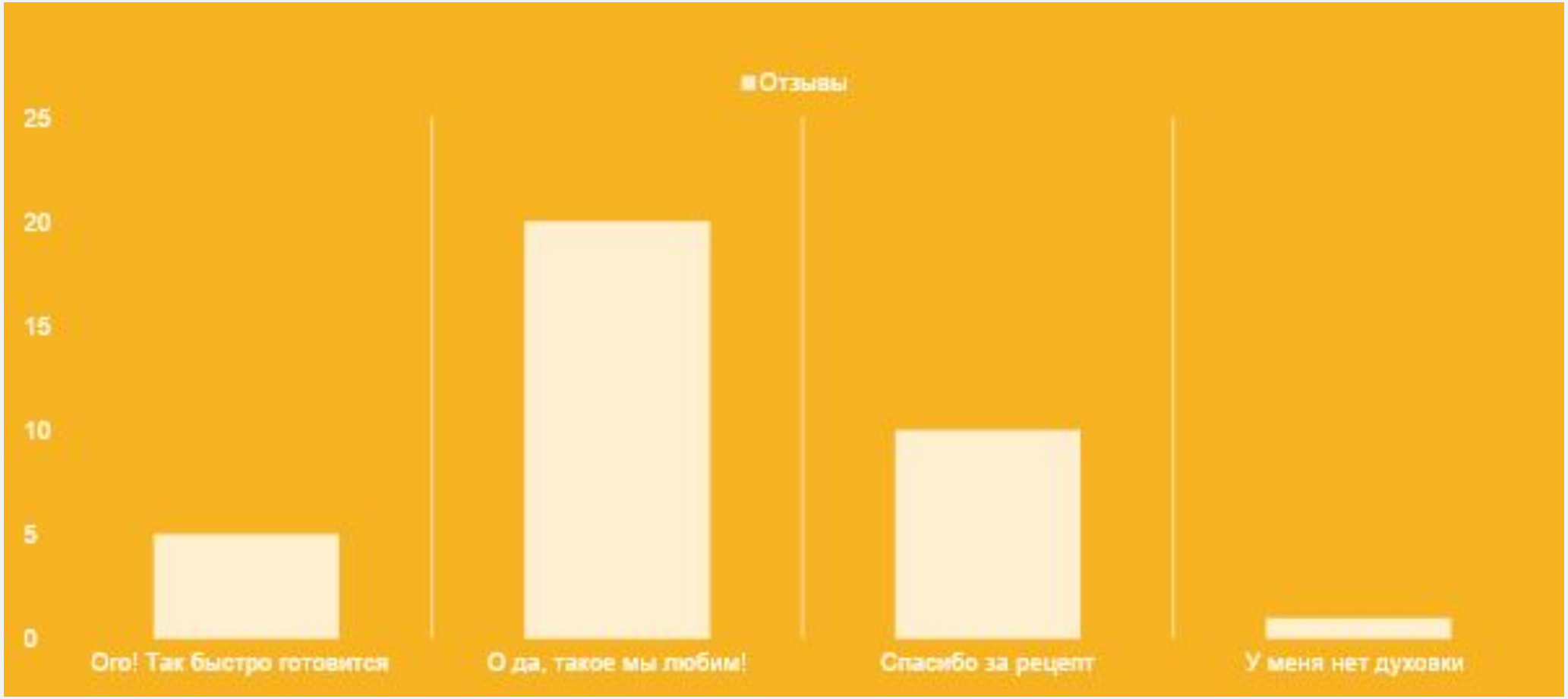
6. Выкладываем на противень.

7. Запекаем при 180 градусах 25-30 минут. Все зависит от духовки.

ПОЛУЧИЛОСЬ ОЧЕНЬ ВКУСНО, ЛЕГКО, ПО-ДОМАШНЕМУ!

СООТНОШЕНИЕ ВРЕМЕННЫХ ЗАТРАТ

ОТЗЫВЫ


Отзывы
25
20
15
10
5
0
Ого! Так быстро готовится
О да, такое мы любим!
Спасибо за рецепт
У меня нет духовки

Приятного аппетита!