CEPTI KARTUPEĻI AR ROZMARĪNU NO HUGO





Ar šiem kartupelīšiem neko nevar sabojāt! Pagatavošana vienkārša, izskatās eleganti, garšo lieliski! Derēs ka smalkāka piedeva kādam gaļas ēdienam vai vienkārši kā pamat ēdiens, piemēram, ar kefīru.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
1 kg kartupeļu

2 lieli sīpoli
Sāls, maltie melnie pipari, malta sarkanā paprika
Ķimenes, rozmarīns
Eļļa

Process:
Ļoti vienkārši !!!
Nomizotus kartupeļus sagrieziet biezākās šķēlītēs, beriet lielākā bļodā. Vienīgi, būtu vēlams, tos pēc mazgāšanas labi nosusināt, lai tie ceptos, nevis sautētos.
Pievienojiet gredzenos vai pusgredzenos sagrieztu sīpolu, sāli, piparus, papriku, ķimenes un rozmarīnu, nedaudz cepamās eļļas (tikai tik, lai garšvielas pielipinātos kartupelīšiem). Visu labi samaisiet un lieciet cepamajā traukā. Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 200 grādos apmēram 40 minūtes.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo