


Картофель с беконом

 45-50 мин

Вам понадобится

Картофель	500 г
Бекон	150 г
Вода	50 мл
Укроп	5 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1 Картофель и бекон нарезать кубиками по 2 см. Укроп измельчить. В отдельной емкости смешать картофель, бекон, соль и специи, перемешать.

2

Выложить в форму, добавить воду. Накрыть листом фольги, подвернуть края.

3

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 210 градусов. Установить температуру нижнего нагревателя на 210°. Время приготовления 22-25 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с картофелем. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

5

Готовый картофель посыпать измельченным укропом.

Картофель с беконом