

## Картофель по-американски

### Вам понадобится

Картофель	550 г
Сыр твердый	70 г
Бекон	60 г
Лук зеленый	5 г
Розмарин свежий	1 г
Масло оливковое	20 мл
Соль, специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 Сыр натереть на мелкой терке. Розмарин и лук измельчить. Бекон нарезать кубиками по 0,5 см. В отдельной емкости смешать сыр, бекон, лук, розмарин, добавить соль и специи. Картофельные клубни разрезать пополам, ложкой аккуратно вынуть середину, оставляя на шкурке по 1 см мякоти.
- 2 Выложить картофель на решетку кожей вверх. Установить решетку на верхний уровень печи.
- 3 Установить программу КАРТОФЕЛЬ, температуру 230 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний ТЭН.
- 4 Извлечь картофель, посолить и наполнить начинкой. Картофель выложить на решетку, установить решетку на верхний уровень печи.
- 5 Установить программу КАРТОФЕЛЬ, температуру 230 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний ТЭН.