

Картофель по-деревенски с розмарином

Вам понадобится

Картофель	750 г
Растительное масло	30 мл
Сушеный розмарин	3 г
Чеснок	15 г
Соль, перец, паприка	по вкусу

Приготовление

- 1 Картофель вымыть и нарезать дольками вместе с кожурой. Чеснок измельчить.
- 2 В отдельной миске смешать масло, розмарин, соль, перец, паприку и чеснок. Залить картофель маринадом, перемешать.
- 3 Выложить картофель в чашу. Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 1 час. Готовить, периодически перемешивая, до конца программы.