



Картофель с маслинами и вялеными томатами



Фуд-стилист и фотограф: Слава Писаряков

Ингредиенты

◦ Маслины без косточки	1/2 банки (150г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Шалфей	4 шт.
◦ Каперсы	100 г
◦ Розмарин	2 веточки
◦ Картофель	1/2 кг
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Масло оливковое	2 ст. л.
◦ Помидоры вяленые	80 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



50 мин



4 порции



180 ккал

1. Мытый картофель нарежьте дольками и отварите в подсоленной воде до полуготовности.

2. Маслины нарежьте колечками. С вяленых томатов слейте масло и просушите их на бумажном полотенце.

3. Лук нарежьте ломтиками. Розмарин отделите от стебельков, шалфей мелко нарежьте.

4. Картофель соедините с маслинами, томатами, луком, розмарином, шалфеем и каперсами. Добавьте немного оливкового масла, посолите, поперчите и все перемешайте.

5. Противень смажьте оливковым маслом, выложите овощи и запекайте в разогретой до 180°C духовке 35-40 минут.

6. Подавайте в небольших пиалах.



Совет

Это ароматное блюдо с маслинами может стать прекрасным гарниром для рыбы, птицы или мяса.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>