

Hasselbacki kartulid rosmariiniga



Krõbedad hasselbacki kartulid rosmariiniga

Üllata peret ja lähedasi mõnusalt krõbedate ning ürdirohkete *hasselbacki* kartulitega! Tegemist on algupäraselt Rootsi päritolu roaga, mis on tänaseks kuulsust kogunud üle terve maailma. *Hasselbacki* kartulid muudab eriliseks valmistamismeetod, mille tulemusena on kartulid pealt eriti krõbedad, seest aga pehmed ja ürdiselt maitsekad. Retsept sisaldab küll õli, kuid sedagi õige vähe - vaja on vaid nii palju, et kartulitele krõbedust anda!

Kogus: neljale

Valmistusaeg: 60 minutit

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

- 1 kg meelepäraseid kartuleid
- ½ spl oliivi- või kookosõli
- 3 küüslauguküünt (purustatuna)
- 1 spl värsket või ½ spl kuivatatud rosmariini
- meresoola ja jahvatatud pipart (vastavalt maitsele)

Kuidas hasselbacki kartuleid valmistada?

Eelkuumuta ahi 200 kraadini ning sea valmis küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaat. Seejärel pese ja soovi korral koori kartulid ning lõika terava noaga kartulitesse sälgud võimalikult tihedalt üksteise kõrvale, seejuures põhja läbistamata. Sega väiksemas kausis omavahel õli, purustatud küüslauk, hakitud või kuivatatud rosmariin, sool ja pipar ning pintselda kartulid õrnalt õli-ürdiseguga kokku (hõõru maitseained ka sälkude vahele, et terve kartul oleks kenasti maitsestatud). Tõsta kartulid ahju küpsema. Küpseta kartuleid seni, kuni need on kahvliga katsudes kenasti pehmed ning võtnud kuldpruuni jume - selleks kulub sõltuvalt kartulite suuruselt ligikaudu 30-40 minutit. Kaunista soovi korral värskete rosmariinioksakestega ja serveeri meelepärasega.