



Картофель с брокколи

Визуальный рецепт от DAREBEE

@ darebee.net

4 шт картофеля
500 г замороженной / свежей брокколи

ВАРИАНТЫ: добавьте клюкву, грецкие орехи, бальзамический уксус и семена кунжута.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ



1. Очистите и нарежьте картофель. Разложите кусочки на противень, застеленный пекарской бумагой.

2. Разогрейте духовку до 200°С. Запекайте картофель в течение 30 минут или до мягкости. Выньте из духовки и переверните на другую сторону.

3. Добавьте соцветия брокколи и приправьте по вкусу. Снова поставьте в духовку и запекайте еще 10 минут. Замороженную брокколи можете использовать сразу не размораживая.

4. Переложите картофель и брокколи на тарелку.

5. Добавьте сушеную клюкву и грецкие орехи.

6. Сбрызните бальзамическим уксусом и посыпьте кунжутом.