

# Cartofi crocanti



In timpul postului, acesti cartofi crocanti ne sunt de maaare ajutor!!! ☐ Nu sunt doar gustosi, ci si extrem de satiosi.

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1 kg. cartofi
- 4-5 linguri ulei
- sare, piper, boia, praf de usturoi, oregano, cimbru, etc.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C. (foc mare). Curatati cartofii, spalati-i, taiati-i pe lung, in bucati potrivite.

Ungeti cartofii cu ulei si condimente (puteti folosi condimente speciale pentru cartofi) si asezati-i intr-o tava, tapetata, daca vreti, cu hartie de copt.

Eu i-am lasat free ☐



Coaceti-i cca. 40 de minute:



Deliciosi, fara nici o exagerare ☐



Mai ales langa bucatile de pui fraged, cu mult sos, pe care vi le-am dezvaluit in toata splendoarea lor, aici: [Pui la cuptor, in vas roman](#) ☐



Salata de ridichi e-n derulare :)))