



Ingredienser

12 kartofler

Marinade:

½ dl jomfrue olie

1 spsk. paprika

1 spsk. salt

2 fed hvidløg

Variationer

I stedet for at pensle kartoflerne med marinaden, kan man dryse paprika og salt direkte over kartoflerne.

Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader.

Skræl 12 kartofler.

Lav snit i hver kartofel hver 2-3 mm. Snitene skal gå lidt over halvdelen gennem kartoflen. (80%)

Kom olien i en lille skål.

Tilsæt paprika, salt og pres de fede hvidløg i.

Bland marianden godt.

Læg kartoflerne på en bradepande med snitene opad.

Pensel kartoflerne med et tykt lag marinade.

Sæt bradepanden i midten af ovnen og bag dem i 45 minutter til en time.

Tiden kommer an på størrelsen af kartoflerne. Hold øje med kartoflerne den sidste tid. Vær dog opmærksom på at marinaden godt kan få kartoflerne til at se mere 'brændt' ud end de er.