

Baconlindad potatis med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis gärna
färsk eller smått & gott
delikatesspotatis
1,5 pkt Bacon
1 krk rosmarinfärsk
flingsalt
svartpeppar
2 msk Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Dela
baconskivorna på längden. Lägg en kvist
rosmarin på varje baconskiva och rulla in de
oskalade potatisarna, i baconskivorna. Lägg
med skarven neråt i en ugnsfast form. Strö
över svartpeppar, flingsalt och ringla över
olivoljan. Baka i ugn ca 30 min.



Baconlindad potatis med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis gärna
färsk eller smått & gott
delikatesspotatis
1,5 pkt Bacon
1 krk rosmarinfärsk
flingsalt
svartpeppar
2 msk Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Dela
baconskivorna på längden. Lägg en kvist
rosmarin på varje baconskiva och rulla in de
oskalade potatisarna, i baconskivorna. Lägg
med skarven neråt i en ugnsfast form. Strö
över svartpeppar, flingsalt och ringla över
olivoljan. Baka i ugn ca 30 min.



Baconlindad potatis med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis gärna
färsk eller smått & gott
delikatesspotatis
1,5 pkt Bacon
1 krk rosmarinfärsk
flingsalt
svartpeppar
2 msk Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Dela
baconskivorna på längden. Lägg en kvist
rosmarin på varje baconskiva och rulla in de
oskalade potatisarna, i baconskivorna. Lägg
med skarven neråt i en ugnsfast form. Strö
över svartpeppar, flingsalt och ringla över
olivoljan. Baka i ugn ca 30 min.



Baconlindad potatis med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg potatis gärna
färsk eller smått & gott
delikatesspotatis
1,5 pkt Bacon
1 krk rosmarinfärsk
flingsalt
svartpeppar
2 msk Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Dela
baconskivorna på längden. Lägg en kvist
rosmarin på varje baconskiva och rulla in de
oskalade potatisarna, i baconskivorna. Lägg
med skarven neråt i en ugnsfast form. Strö
över svartpeppar, flingsalt och ringla över
olivoljan. Baka i ugn ca 30 min.

