

potatis och lökform

6 port.

Ingredienser:

8 st potatis
2 st lök gula, skalade
2 st lök röda, skalade
Olivolja
timjan färsk
rosmarin färsk
svartpeppar
salt

Gör så här:

Skala potatisen och skär dem i skivor. Klyfta lökarna grovt. Smörj en ugnsfast form och lägg i potatis och lök. Ringla över olivolja och färska örter. Salta och peppra. Stek i 225o ugn i ca 30-40 minuter tills potatisen känns färdig. Lägg ev. över folie mot slutet så att inte löken bränns vid.



potatis och lökform

6 port.

Ingredienser:

8 st potatis
2 st lök gula, skalade
2 st lök röda, skalade
Olivolja
timjan färsk
rosmarin färsk
svartpeppar
salt

Gör så här:

Skala potatisen och skär dem i skivor. Klyfta lökarna grovt. Smörj en ugnsfast form och lägg i potatis och lök. Ringla över olivolja och färska örter. Salta och peppra. Stek i 225o ugn i ca 30-40 minuter tills potatisen känns färdig. Lägg ev. över folie mot slutet så att inte löken bränns vid.



potatis och lökform

6 port.

Ingredienser:

8 st potatis
2 st lök gula, skalade
2 st lök röda, skalade
Olivolja
timjan färsk
rosmarin färsk
svartpeppar
salt

Gör så här:

Skala potatisen och skär dem i skivor. Klyfta lökarna grovt. Smörj en ugnsfast form och lägg i potatis och lök. Ringla över olivolja och färska örter. Salta och peppra. Stek i 225o ugn i ca 30-40 minuter tills potatisen känns färdig. Lägg ev. över folie mot slutet så att inte löken bränns vid.



potatis och lökform

6 port.

Ingredienser:

8 st potatis
2 st lök gula, skalade
2 st lök röda, skalade
Olivolja
timjan färsk
rosmarin färsk
svartpeppar
salt

Gör så här:

Skala potatisen och skär dem i skivor. Klyfta lökarna grovt. Smörj en ugnsfast form och lägg i potatis och lök. Ringla över olivolja och färska örter. Salta och peppra. Stek i 225o ugn i ca 30-40 minuter tills potatisen känns färdig. Lägg ev. över folie mot slutet så att inte löken bränns vid.

