

Картофельные розочки с беконом

Повар Вова перешёл к стадии, когда он начал готовить не “абы как”, а то что было бы вкусно самому. Так что впереди у нас много бекона и макаронных изделий. А сегодня картофельные розочки с беконом.



#пища #поварВова #готовимсами #готовимсдетьми #картофель #картошка #бекон

Картофельные розочки с беконом. Ингредиенты:

Картофель – 4 штуки

Бекон – 12 ломтиков

Французские травы – 1 чайная ложка

Соль – 1 чайная ложка

Масло растительное – 2 столовые ложки

Сыр твердый – 100 граммов



Картофельные розочки с беконом. Приготовление:

Картофель нарезать очень тонкими кружочками.

Добавить к картофелю специи, растительное масло, соль и перемешать.

На кусочек бекона по всей длине выложить кружочки картофеля и закрутить, формируя розочки.

Выложить в формы для кексов и поставить в предварительно нагретую до 185 градусов по Цельсию духовку на 40 минут.

Затем достать, посыпать сверху тёртым сыром и поставить обратно в духовку на 10 минут.

Подавать сразу горячими.



Рецепт найден здесь.

Спасибо, что смотрите наши видео, подписываетесь на наш канал и ставите лайки. Володя очень вам признателен и с удовольствием читает комментарии...

Жареная рыба в картофельной шубке. Очень нравится когда тёща восхищается полученным результатом. И как у вас только так получилось. Рыба в картофельной шубке именно так и получилась)))

Быстрые картофельные пирожки. Может сложиться абсолютно справедливое впечатление, что готовим мы только закуски к кино. Вот и быстрые картофельные пирожки готовились исключительно “под Бонда”, под “Джеймса Бонда”. Разгадка проста: картофельное пюре, оно и в Африке картофельное пюре... И готовим мы, исключительно к кинопоказу выходного дня. Ибо семейный вечер того стоит... А вы что готовите?

Картофельные скирды. Великая сила Всемирной паутины принесла нам замечательный рецепт, успешно реализованный Поваром Вовой. Сегодня предлагаем вам текстовый вариант рецепта Картофельные скирды. Быстро, вкусно и интересно. Ингредиенты простые, а результат впечатлительный.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.