



## КАРТОФЕЛЬ HEISENBERG

Конечно правильно этот картофель называется Хассельбек, в честь чувака который придумал его так нарезать и запекать. Но я, когда впервые увидела этот способ, как раз смотрела сериал "Во все тяжкие" и почему-то мне хочется называть его Хайзенберг. Ведь в таком виде картошечку хочется оправдать в своем меню, как зритель оправдывает учителя химии пустившегося "во все тяжкие"...



### Понадобится:

вкусный картофель для запекания - 5 штук  
растительное масло - 1 столовая ложка  
соли и перец по вкусу

песто из брынзы [по этому рецепту](#) - 100 граммов

### Приготовление:

Разогрей духовку до 200 градусов. Помой картофель и

аккуратно, острым ножом ICOOK сделай частые надрезы не дорезая до конца. Смажь каждую картофелину маслом, натри солью и перцем. Запекай на пергаменте 30-40 минут.



Сделай песто из брынзы по [этому рецепту](#)! Положи на каждую картофелину столовую ложку песто и отправь в духовку еще на 7 минут.