ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Этот картофель определенно является отличным подспорьем, когда есть сомнения, что гостям хватит еды! А вообще это самый главный хит моего кейтеринг-меню - отзывы о нем всегда отличные! И что интересно этот картофель даже когда немного остынет, по прежнему остается вкусным!И в разогретом состоянии он тоже хорош!
Главное иметь вкусный и желательно красивый картофель, а дальше дело за малым!

Понадобится:

картофель - 1 килограмм (я обычно покупаю мытый картофель "овочиста")
масло подсолнечное - 4 столовые ложки
чеснок - 4-5 зубчиков
сухие травы - чайная ложка (мне нравятся "Италийски травы" фирмы "Мрия" - в них есть немного соли и кусочки красного перчика - это красиво смотрится)

для майонеза:
яйцо - 1 штука
подсолнечное масло - 3 столовые ложки
горчица - 1 столовая ложка
лимонный сок - 1 столовая ложка
чеснок - 1 зубчик
соль по вкусу

Приготовление:

Помой и нарежь картофель на 4 части, как на фото.

Очисти четыре-пять зубчиков чеснока. Смешай в отдельной посуде 4 столовые ложки подсолнечного масла, чеснок, соль и сухие травы, как на фото.

Картофель выложи на противень, на пергамент для запекания. Смажь смесью масла, чеснока и трав. Запекай до готовности картофеля при температуре 200 градусов.
Когда картофель будет готов, включи в духовке максимальную температуру и режим гриль с обдувом буквально на 4-5 минут. Это подрумянит картофель и сделает его еще аппетитней на вид.

Как соус, можешь подать домашний майонез с травами и чесноком.
Для этого возьми одно яйцо, три столовые ложки подсолнечного масла, столовую ложку горчицы и столовую ложку лимонного сока. С помощью ручного блендера легко преврати все это в майонез. Выдави чеснок и посоли по вкусу.

Поверь мне, это ничем не хуже, чем картошка по-селянски из МакДональдса.

К ней можешь подать салат с печеными овощами, только вместо шпината используй обычные листья салата (я использовала салат Дуболистный).