



Kreetalaiset perunat

Aineet: 1,5 kg Perunoita
2 kpl Sipulia
1 prk Tomaattia kokonaisina
4 kynsi/kynttä Valkosipulia
2 rkl Paprikajauhetta
Oreganoa
Rosmariinia
Suolaa
0,5 dl Oliiviöljyä
tilkka Vettä

Valmistus: Kuori perunat ja paloittele lohkoiksi. Lohko myös sipulit. Laita perunat ja sipulit laakeaan uunivuokaan. Purista valkosipulin kynnet tasaisesti päälle. Ripottele paprikajauhe sekä (tuoretta tai kuivattua)oreganoa ja rosmariinia pinnalle. Kaada öljy päälle. Pane ruoka kypsymään noin 200-asteiseen uuniin. Sekoita välillä ja lisää hieman vettä. 15 minuutin kuluttua lisää tomaatit liemineen. Anna paistua, kunnes perunat kypsyvät.

www.superkokki.com