



Продукти:

1 кг картофи
30 гр растително масло
сол
чесън на прах
ким
кориандър
магданоз
брашно
индийско орехче
черен пипер

Начин на приготвяне:

Картофите се измиват много добре с мека гъба.
Варят се 10 минути в кипяща вода.
Охлаждат се леко, оцеждат се от водата и се нарязват по дължина на осминки.
Поставят се в покрита с хартия за печена тава.
Подправките се смесват с мазнината.
Заливат се картофите и се разбъркват добре.
Пекат се 25 минути в загрята до 200 градуса фурна.