



Hozzávalók:

1,2-1,5 kg lehetőleg egyforma nagyságú újburgonya, 4 evőkanál olaj (lehetőleg olíva), 3 gerezd fokhagyma, 1 szép szál rozmaring, só, őrölt fekete bors, 6-8 szem apró koktélpáradicsom, 15-20 dkg magozott olívbogyó (fekete és zöld vegyesen)

1. Az újburgonyát dörzsikével megtisztítjuk, megmossuk, és tepsibe rakjuk, az olajjal meglocsoljuk. A fokhagymát, miután héját és csíráját eltávolítottuk, durvára vágjuk. A rozmaring leveleinek felét a szárról lecsipkedjük, kissé fölaprítjuk. Mindkettőt a burgonyára szórjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, jól összerázzuk, összeforgatjuk.

2. A maradék rozmaringot a tetejére fektetjük, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 percig sütjük. Az utolsó 10-15 percre közészórjuk a paradicsomot is, és ha úgy látjuk, hogy nem sült elég pirosasra, tegyük a sütő felső rácsára. A sütőből kivéve rászórjuk a kétféle olajbogyót is.

Azonnal tálaljuk.

Jó tanács

- A sütőből kivett forró krumplit 3-4 evőkanál zamatos fehérborral meglocsolva is ízesíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 573 kcal