



KRÕBEDAD AHJUKARTULID

Retsept:Getter Madison

Valmistamine

Kuumuta ahi 220- kraadini. Vala õli, küüslauk ja rosmariin pannile ning aseta ahju kuumenema. Keeda kartuleid 5 minutit ning kurna. Lisa maisitang ning jahu ja kata pott kaanega ning raputa korralikult, et kartulid pisut puruneksid ja kuivainega seguneksid. Maitsesta soolaga ning kalla kuumale ahjuplaadile, sega kõik korralikult läbi. Rösti ahjuks kuni kuldsed ja väga krõbedad. <https://thymeout.ee/eriti-joulune-praad-krõbedad-ahjukartulitega/>

- 1,5 kg kartuleid
- 2 spl oliiviõli
- 2 spl maisitangu
- 1 spl Veski Mati Eriti head nisujahu
- 6 küünt küüslauku
- mõned oksad rosmariini
- soola