

Hasselbackspotatis

4 portioner

Ingredienser:

12 st (ca 700 g) jämnstora potatisar

3 msk smör

1 klyfta vitlök

0,5 tsk salt

0,5 dl ströbröd

0,5 dl permesanost

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skala potatisen.

Koka potatisen ca 10 min.

Smält smöret och pressa vitlöken i.

Skär i äggskäraren till tunna skivor, håll ihop potatisen och lägg potatisarna tätt bredvidvaran i en ugnssäker form. Pensla eller klicka ut smör på varje potatis.

Ställ in mitt i ugnen, 225 grader i 15 minuter.

Ta ut formen och pensla på ytterligare smör. Strö på salt, ost och ströbröd.

Ställ in formen i ugnen igen och baka ytterligare 10 minuter eller tills den är mjuk.