

Pommes de terre grecques (style Vieux Duluth)

- La recette secrète des patates grecques (comme au Vieux Duluth)!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
25 MIN

PORTIONS
6-8

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'origan
- 1 cuillère à soupe de bouillon de poulet en poudre
- huile au goût (plus d'huile que de jus de citron)
- Sel et poivre au goût
- jus de citron au goût
- 6 pommes de terre

Préparation :

1. Dans un contenant, mélanger les ingrédients secs.
2. Brosser, laver, éplucher les pommes de terre et les couper en quartier.
3. Mettre du jus de citron sur les pommes de terre et ensuite de l'huile.
4. Déposer les pommes de terre sur une plaque allant au four qui a préalablement été tapissé d'une feuille de papier parchemin.
5. Saupoudrer avec les ingrédients secs.
6. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
7. Faire cuire pour 20 à 30 minutes. Ça peut varier légèrement selon la grosseur des pommes de terre.

Voici une délicieuse recette de patates grecques qui est très facile à faire à la maison!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)