
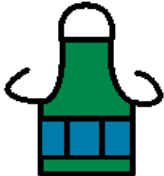

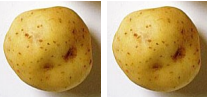
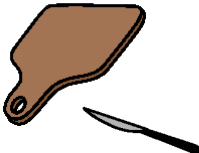

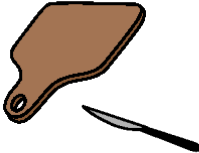

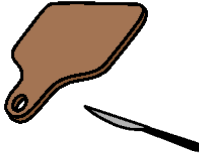



















# Kartöflur og rauðlaukur

## Meðlæti fyrir 4



1	 		Þvoðið hendur. Setjið á ykkur svuntu.  Stillið ofninn á 180°C.
2	 <p>2 kartöflur á mann, 8 kartöflur fyrir 4</p>		Skolið kartöflur og skerið í litla bita.
3	 <p>1 stór sæt kartafla</p>		Skolið og afhýðið sætu kartöfluna.  Skerið í litla bita.
4	 <p>1 rauðlaukur</p>		Afhýðið rauðlauk, skerið í tvennt. Skerið síðan í sneiðar.
5	  <p>1 tsk Season all</p>		Setjið alla bitana í stóra skál.  Kryddið fyrst með Season All.
6	  <p>2-3 tsk hvítlauksduft</p>		Kryddið með hvítlauksdufti.



7	 2 tsk PASTA ROSSA		Kryddið með PASTA ROSSA.
8	 4 msk olía		Mælið olíu og hellið yfir.
9	 2 msk vatn		Mælið vatn og hellið yfir. Blandið vel saman.
10			Setjið bökunarpappír á bökunarplötu.
11			Hellið úr skálinni á bökunarplötuna. Dreifið jafnt yfir alla plötuna.
12			Bakið í ofni í 20-30 mínútur, fer eftir stærð bitanna. Gott að nota blástur, tekur þá styttri tíma í ofni.