Запечённый картофель под беконом



Что нужно:

- картофель - 1,5 кг;
- бекон - 150-200 г;
- укроп, зелёный лук - по одному пучку;
- сметана - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем картофель пополам (если крупные, то на 4 части), раскладываем по противню, заливаем стакан воды и солим.
3. Смешиваем сметану и мелко порубленную зелень.
4. Перемешиваем сметанную заготовку с картошкой, слегка перчим, накрываем фольгой и запекаем 20-30 минут при 220 градусах.
5. Затем перекладываем в красивую форму для запекания (которая потом и будет подаваться к столу с пылу с жару), тоже соответственно смазанную маслом. А сверху раскладываем ломтики бекона. И запекаем уже без крышки ещё 15 минут при 200 градусах.