



# POTATISKLYFTOR I UGN, 2 PORT



Redskap	Ingredienser
krm-mått msk-mått bunke bakplåtspapper ugnsplåt kniv skärbräda provsticka	4 potatisar <b>(ta små potatisar om ni inte är så hungriga så minskar vi matsvinnet)</b> 1 msk valfri matolja 2 krm salt ½ krm svartpeppar

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen på 225 grader, över- och undervärme.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Dela potatisen i klyftor.</li></ul> <p><b>TIPS: Gör dem lika stora så blir de klara samtidigt i ugnen</b></p>
	<p><b>Lägg i en bunke;</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> 1 msk olja</li><li><input type="checkbox"/> 2 krm salt</li><li><input type="checkbox"/> ½ krm svartpeppar</li></ul>

	<input type="checkbox"/> Lägg potatisklyftorna i bunken och skaka om så att alla klyftor får olja och kryddor på sig.
	<input type="checkbox"/> Lägg bakplåtspapper på plåten. <b>Om inte pappret vill ligga still, knyckla ihop det till en boll och släta ut det igen.</b>
	<input type="checkbox"/> Sprid ut potatisklyftorna på bakplåtspappret.
	<input type="checkbox"/> Ugnsbaka i mitten av ugnen.
	<input type="checkbox"/> När är de klara? Det beror på hur tjocka klyftor du gjort. <input type="checkbox"/> Prova med provsticka om de är mjuka = klara. <b>TIPS: Det tar ca 20 - 30 min....</b>