

## Картошка по-гречески



На 100 грамм:  
Калорийность: **73.11 ккал.**  
Белки: **1.8 г.**  
Жиры: **1.8 г.**  
Углеводы: **12.32 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kartoshka-po-grechkeski/>

### Ингредиенты:

- картошка - 0,5 кг
- чеснок - 1 небольшой зубок
- сок лимона - 1/4 стакана
- сухой орегано - 1ч.л
- оливковое масло - 2 ч.л
- вода - 1/2 стакана
- соль, черный перец - по вкусу
- накрошенная петрушка

### Приготовление картофеля по-гречески:

Картофель (желательно молодой) очищаем и нарезаем на половинки. Противень застилаем фольгой и укладываем картошку. Приготовим массу из оливкового масла, сока лимона, нарезанного чеснока и орегано, зальем ею картошку.

Далее картофель перчите, солите, заливаете водой и перемешиваете. Ставите в духовку, прогретую до 200С, на 45-60 минут, не забудьте перемешивать. Когда картошка станет румяной и вберет жидкость, тогда блюдо картофель по-гречески приготовлено. Украшаем зеленью петрушки при подаче.