

# Гарнир из картофеля и тыквы

2011-12-12 13:45:52



Гарниры - это такая же неотъемлемая часть трапезы, как и основное блюдо, но чаще всего встречаются рецепты именно основных блюд. Предлагаю вам потрясающий гарнир с пряными нотками!

**Нам понадобится:** картофель тыква репчатый лук пару зубчиков чеснока горсть иголочек розмарина 2 столовые ложки белого винного уксуса оливковое масло соль, смесь перцев рукав для запекания

Картофель и тыкву берём в желаемых пропорциях (а можно только или то, или другое), промываем, очищаем и нарезаем. Лук нарезаем полукольцами, чеснок слегка раздавливаем боковиной ножа.

Выкладываем картофель, тыкву, лук и чеснок в рукав, хорошо солим и перчим, добавляем розмарин, винный уксус и не жалея оливкового масла. Завязываем и хорошо всё встряхиваем.

Запекаем полчаса при 200°С, потом открываем рукав и запекаем ещё 10 минут с вентилятором или ещё лучше под грилем (которого у меня нет =(((( )...

Подаём тут же, с пылу с жару!



Обожаю тыкву за её вкус и пользу, а особенно меня радует её низкокалорийность. Обычно я запасуюсь ими на всю зиму и весну, ведь весной приходит время готовить фигуру к лету! Я всегда выбираю [диеты для похудения](#) где используется тыква, и тогда похудение проходит без труда!

Приятного аппетита!

# Готовим вместе с Нямой

Гарнир из картофеля и тыквы

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)