VEGETARISK

Smashed potatoes med vitlökssmör och oregano

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **6**

Underbar potatisrätt som du kan förbereda eller laga när du har mycket potatis över!

Om skalet är fint så låt det vara kvar, det blir bara gott! Parmesan eller annan lagrad ost är också gott att strö över innan potatisen gratineras.

INGREDIENSER

10-12 stora kokta potatisar
75 g smör
2 klyftor vitlök
1 tsk torkad oregano
1/2 tsk salt
olja till formen

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 grader och rör ihop smör, riven vitlök, salt och oregano.
2. Lägg de kokta potatisarna på en oljad plåt eller en ugnsform (gärna teflon) och tryck sönder dem med handen.
3. Fördela örtsmöret på potatisarna och kör potatisen i ugnen tills den är krispig och fått fin färg.