

Uuniperunat

Valmistelut: 10 minuuttia

Kypsyminen: 20 minuuttia

4 annosta

2 kookasta (noin $\frac{1}{2}$ kg)

Uuniperunaa kuorittuna

2 $\frac{1}{2}$ tl

Kylmäpuristettua oliiviöljyä

1 rkl

Omena- tai punaviinietikkaa

(ripaus

Suolaa

1. Kuumenna uuni + 190 ° asteeseen. Viipaloi perunat pituussuuntaan noin 8 viipaleeksi. Voitele uunivuoka kevyesti ja lado perunaviipaleet yhdeksi kerrokseksi. Sivele viipaleet oliiviöljyllä (1 tl)
2. Paista perunoita uunissa noin 5 minuuttia. Kostuta perunat oliiviöljyllä (1 tl) ja jatka paistamista 5 minuuttia. Lisää sitten loppu öljy ($\frac{1}{2}$ tl). Kypsennä perunoita vielä 10 minuuttia.
3. Höystä perunat vielä viinietikalla ennen tarjoilua. Lisää halutessasi suolaa.

Yhdessä annoksessa

Kaloreita	136
Rasvaa yhteensä	4 g
Tyydyttyneitä rasvahappoja	0 g
kolesterolia	0
proteiineja	3 g
hiilihydraatteja	22 g
Natriumia	9 mg
Kuituja	2 g
Sokeria lisätty	0