



Картошку вымойте и разрежьте пополам, обсушите бумажным полотенцем, положите в миску. Нагрейте духовку до 210 градусов. Смешайте горчицу с оливковым и сливочным маслом, вином, добавьте толченый чеснок, соль, пряности и тщательно перемешайте. Готовую смесь добавьте в миску с картофелем и перемешайте руками. Уложите картофель одним слоем на противень, накрытый листом фольги или пекарской бумаги. Запекайте примерно 15-20 минут с одной стороны, затем переверните и запекайте с другой до полной готовности. Время, конечно, ориентировочное: чем крупнее картофель, тем больше времени он печется. Идеальны для этого рецепта картофелины величиной с мизинец. Более крупный можно разрезать на 4 части.

**Температура подачи:** Горячее блюдо

**Тип обработки:** Запекание

**Ингредиенты:**

- Картофель (мелкий) - 500 г
- Горчица (дижонская) - 1/2 ст.л.
- Масло сливочное (растопленное) - 1/2 ст.л.
- Масло оливковое - 1/2 ст.л.
- Вино белое (сухое) - 1/2 ст.л.
- Чеснок - 1 зубчик
- Травы сушеные (прованские) - 1 щепотка
- Соль
- Перец (черный свежемолотый или острая паприка)

**У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)**

Источник: [wday.ru](http://wday.ru)