بطاطا مشوية بصلصة الليمون

المقادير:

- 5 حبات بطاطا، مقشرة ومقطعة
- ربع كوب زيت الكانولا
- نصف كوب زبدة، مذوبة
- 2 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 3 فص ثوم، مهروس
- ملعقة كبيرةأوريغانو
- ملعقة صغيرةملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة 200 .
2. في وعاء كبير، يخلط جيدا زيت الكانولا والزبدة وعصير الليمون والملح والثوم والأوريغانو والفلفل.
3. توضع البطاطا في صينية خبز ثم يضاف مزيج الزيت فوقها.
4. تدخل الصينية الفرن وتطهى لمدة 45 دقيقة حتى تنضج.
5. تقدم ساخنة الى جانب الطبق الرئيسي.