

ITALIENSKE FLØDEKARTOFLER

Se hvordan flødekartoflerne får et strej af Italien.
Med bacon, rød peberfrugt og flåede tomater.

•

Til

- 1/2 l fløde
- 2 pk bacontern
- 2 røde peberfrugter
- 4 løg
- 4 ds hakkede tomater
- Evt. 4 dl vand
- 1 1/2 kg kartofler

Først brunes baconen på panden. Herefter skæres løgene ud i tern, hvorefter de brunes på panden. Dernæst skæres de røde peberfrugter også i tern.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver. Nu blandes, løgene, de flåede tomater, baconen, vandet, fløden og de røde peberfrugter, sammen i en stor skål, hvorefter det røres godt rundt. Til sidst hældes blandingen ud over kartoflerne i et ildfast fad.

Flødekartoflerne bages i ovnen ved 220 grader i ca. 1 time, eller til kartoflerne er møre.

Kan f.eks. serveres til italiensk mørbrad og friske grøntsager.

