

## Σαλάτα με Παρμεζάνα του Φούρνου



Μερίδες: 5

### Υλικά:

- 4 μέτριες πατάτες
- 1 κ.σ ηλιανθέλαιο
- 1 κ.σ παρμεζάνα τριμμένη
- ½ κ.γ σκόνη σκόρδο
- ½ κ.γ πάπρικα
- 1/8 κ.γ πιπέρι
- Αλάτι για γεύση

#### Εκτέλεση:

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 230°C/ 450°F.
- Πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες.
- Βάλτε τις σε πλαστική σακούλα με το λάδι και ανακατέψτε καλά.
- Σε άλλη σακούλα ανακατέψτε τα μπαχαρικά και προσθέστε τις πατάτες.
- Ακολουθώντας τοποθετήστε τις πατάτες σε ταψί και ψήστε για 30 – 35 λεπτά ή μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

#### Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 159
- Πρωτεΐνη: 3 γρ.
- Υδατάνθρακες: 29 γρ.
- Λίπη: 3 γρ.

Η πρόσθεση μπαχαρικών και τυριού δίνει χρυσαφένιο χρώμα σε αυτές τις «τηγανιτές» πατάτες του φούρνου