

# Cocotte en terre Croustillante De Paysan De Pomme de terre

C'est vraiment bon. J'habituellement n'emploie pas tous les oignons qu'il appelle pour, bien que cela soit parfait si vous did--I juste n'avez pas la patience! Un grand plat ou dîner latéral, servi avec du pain croustillant délicieux et une salade bonne.

- 6 med les pommes de terre (2 livres), très légèrement coupées en tranches (je ne les épluche pas)
- 3 oignons d'atterrisseur, divisés en deux et très légèrement coupés en tranches
- ail haché de 4 clous de girofle d'atterrisseur
- tomates de 1 bidon 28-oz, vidangées et coupées
- 1/4 pâte de tomate de C
- 1/3 huile d'olive de C
- l'eau de 3 Tbsp
- origan de 2 tsp
- sel et poivre

Four de la chaleur à 400 degrés. Combiner les pommes de terre, l'oignon, l'ail et les tomates. Les ingrédients restants de battement ensemble versent au-dessus des légumes et du jet en l'air bien pour enduire. Étendre dans le grand, peu profond plat de traitement au four (j'utilise ma grande casserole de lasagna). La couverture avec le papier d'aluminium et font cuire 30 minutes au four. Découvrir et faire cuire 45 minutes au four supplémentaires, ou jusqu' aux pommes de terre être tendre. Excellent avec du fromage a fondu sur le dessus, trop (si vous n'êtes pas vegan, naturellement).

*Adapté des plaisirs végétariens rapides*