

## Ugnsbakad potatis med parmesan

4 portioner

800 g färskpotatis eller fast potatis

100 g smör

50 g riven parmesanost eller motsvarande hårdost

1 pressad vitlöksklyfta eller 1 krm vitlökspulver

1 tsk pizzakrydda

2 krm salt

1 krm svartpeppar

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Tvätta potatisen (skala den inte). Torka och halvera den.

Smält smöret i en stor kastrull. Tillsätt vitlök samt halva mängden parmesanost, pizzakrydda, salt och peppar.

Lägg i potatisen och blanda runt.

Lägg potatisen med snittsidan nedåt i ungsfast form. Häll över resterande smörblandning.

Strö resterande parmesan över potatisen.

Rosta i ugn ca 25-30 minuter eller tills potatisen känns mjuk och har fått fin färg.