

# Bakt potet

Du trenger:

- 4 store poteter
- Tilbehør

- Sett stekeovnen på 200-225°C.
- Vask potetene godt og pakk dem inn i aluminiumsfolie.
- Legg potetene på en stekerist eller et stekebrett og la dem steke i ca 60-80 minutter.
- For å finne ut om poteten er ferdig kan du stikke en kniv i den. Går kniven lett igjennom poteten, betyr det at den er ferdig.
- Ta ut potetene, og la de kjøle seg litt ned. Lag et snitt i poteten og klem på midten slik at den åpner seg.
- Nå kan du legge i det tilbehøret du måtte ønske.