

PIECZONE ZIEMNIAKI

2 Porcje | Czas przygotowania 45 min

SKŁADNIKI

4 sztuki / ziemniaka

4 łyżeczki / masła

1 ząbek / czosnku

Sól gruboziarnista

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Ziemniaki dokładnie myjemy, najlepiej szczoteczką. Po umyciu ziemniaki przekładamy do garnka z wodą i 1 łyżeczką soli, gotujemy. Od zagotowania wody, ziemniaki gotujemy 10 min. Czosnek obieramy i kroimy w plasterki.

Po ugotowaniu ziemniaki układamy na blaszce do pieczenia i każdego z nich nacinamy z góry, w paski. Na każdego ziemniaka układamy po kilka plasterków czosnku i łyżeczkę masła.

Posypujemy je solą gruboziarnistą. Tak przygotowane ziemniaki wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 °C na 25 min. Czas pieczenia ziemniaków zależy od ich wielkości. Należy sprawdzać, czy ziemniaki są miękkie.

Tak przygotowane ziemniaki są doskonałym dodatkiem do mięs, np. steka.

LISTA ZAKUPÓW

4 ziemniaki

Czosnek

Masło