

## Pieczone nacinane ziemniaki



### MAGULA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	kilka szt
<b>oliwa</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>chili</b>	
<b>sól</b>	
<b>Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki myjemy, nie obieramy. Nacinamy je dość głęboko, ale tak żeby plastry się trzymały. Dla ułatwienia kładłam na plastikową łyżkę, wówczas nie da się rozciąć do końca.
- KROK 2 Ziemniaki smarujemy z wierzchu i między plastrami lekko oliwą z oliwek i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- KROK 3 Pieczemy ok 50 minut w temperaturze 200 stopni. Po tym czasie obsypujemy papryką ostrą, chili i przyprawą do ziemniaków z wierzchu. Wkładamy do piekarnika jeszcze na 15 minut. Przed podaniem posypujemy delikatnie solą.