

Pieczone ziemniaczki



ULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	8 sztuk
oliwa	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzej do 200 stopni (termoobieg).

Ziemniaczki szoruj pod bieżącą wodą i, nie obrane, pokrój na ćwiartki / grube frytki. Należy pamiętać, żeby wszystkie kawałki były podobnej grubości, bo inaczej ziemniaki nie upieką się równomiernie.

Jeśli wolisz ziemniaki krojone w "krążki" / grube plastry, dobrym rozwiązaniem będzie namoczenie ich przez 20 minut w zimnej wodzie z łyżeczką cukru. Dzięki temu, podczas pieczenia (tym bardziej smażenia) ziemniaczki zyskają smakowitą, chrupiącą powłoczkę.

Polej oliwą i posyp ulubioną przyprawą. Wymieszaj dokładnie, aby przyprawa z oliwą dotarła do każdego kawałeczka.

Na blasze rozściel pergamin do pieczenia i rozsyp ziemniaczki. Ważne, żeby rozmieszczone były równomiernie na całej blaszce.

Dla miłośników czosnku polecam dorzucenie kilku ząbków w łupinkach. Tak upieczony czosnek będzie w środku delikatny i miękki na tyle, żeby można było go rozsmarować.

Piecz 20 minut w 200 stopniach (termoobieg) na środkowym poziomie piekarnika.

Smacznego!