

Pieczone ziemniaki w mundurkach z cząbrem i koperkiem



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	12 sztuk
koperek	
cząber	
masło	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki bardzo dokładnie myjemy, następnie układamy na blaszce wyłożonej papierem śniadaniowym. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy niecałą godzinę w temp 200*
- KROK 2 Po tym czasie ziemniaki wyciągamy, gdy odrobinę ostygną (tak by dało się je dotknąć), za pomocą noża z piłą przecinamy je na pół.
- KROK 3 Do środka każdego ziemniaka wkładamy 0,5-1łyżeczkę masła, dodajemy posiekany koperek, sproszkowany cząber oraz sporo soli czosnkowej.
- KROK 4 Ziemniaki spowrotem składamy i każdy z osobna zawijamy w folię aluminiową. Wkładamy jeszcze na 10-15 minut do piekarnika w temp. 150*.
- KROK 5 Ziemniaczki podałam do dania z grilla, ale do zwykłego obiadu równie dobrze będą pasować :)