

Zapiekane ziemniaki z octem balsamicznym



JOANNASZ3190



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniak	6 sztuka
cebula biała	1 sztuka
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
sól i pieprz	do smaku
ser mozzarella	1/2 (starty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki obieramy i gotujemy w tradycyjny sposób. Następnie odcedzamy, czekamy aż ostygną (ale nie będą zimne) i kroimy w średniej grubości krążki. Układamy je na wysmarowanym masłem naczyniu. Cebulę, obieramy, przecinamy na pół i kroimy w cienkie pół talarki, a następnie delikatnie podsmażamy i układamy ją na ziemniakach. Posypujemy solą i pieprzem i tartym serem mozzarella.
- KROK 2** Tak przygotowane ziemniaki polewamy wymieszanym z cukrem olejem i octem balsamicznym oraz posypujemy ziołami prowansalskimi.
- KROK 3** Zapiekamy w piekarniku w 180 stopniach około 10-15 minut (patrzemy jak ser się rozpuści). Podajemy z drugim daniem obiadowym.