

Ziemniaczane talarki z grilla



JOASJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
czosnek	3 ząbki
sól	do smaku
olej	2 łyżki
Grill przyprawa klasyczna Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w cienkie talarki (ok 0,5 cm). Posolić, popieprzyć, posypać przyprawą do grilla i wycisnąć na nie ząbki czosnku. Polać wszystko olejem, dokładnie wymieszać. Schować do lodówki na godzinę. Po tym czasie smażyć na grillu (ja piekę na elektrycznym) ok 45 minut kilkakrotnie obracając podczas pieczenia.