

Ziemniaczki cytrynowo-musztardowe



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	1 łyżka
sou z cytryny	3 łyżka
ostra musztarda	1 łyżka
rozmaryn	0,5 łyżeczka
tymianek	1 łyżeczka
ziemniaki młode	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyszorowane ziemniaczki gotujemy.

Oliwę mieszamy z sokiem z cytryny, musztardą oraz ziołami.

Gdy ziemniaki będą miękkie odcedzamy je i wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Polewamy je marynatą i mieszamy aby całe się nią pokryły.

Wkładamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy około 25 minut.

Smacznego:)