

## Ziemniaki Hasselback



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	10 szt
<b>olej</b>	do posmarowania
<b>sól do smaku</b>	
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	2 łyżki
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	2 łyżki
<b>Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie myjemy i osuszamy. W razie potrzeby odcinamy kawałek spodu żeby ziemniaki same stały i robimy nacięcia. Najlepiej ziemniaki położyć między dwiema drewnianymi deskami do krojenia wtedy łatwiej jest je pokroić, nacinamy tylko do brzegów deski, nacięcia nie mogą być zbyt głębokie. Ziemniaki smarujemy na zewnątrz i pomiędzy nacięciami olejem, posypujemy solą, ziołami prowansalskimi, czosnkiem i przyprawą do ziemniaków. Ziemniaki umieszczamy w blaszce i pieczemy 60 minut w temperaturze 200 stopni.