

Ziemniaki pieczone Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg ziemniaków	1
łyżeczka soli	1
łyżeczka mielonej papryki słodkiej	1
łyżeczka czosnku suszonego granulowanego	1
łyżeczki mielonego pieprzu	1/2
łyżeczka suszonego majeranku	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, zalać zimną wodą, Ugotować na pół-twardo. Po ok. 10 min. od zawrzenia wody sprawdzam to nakłuwając ziemniaka drewnianą szpadką. Odlewamy wodę, ziemniaki muszą przestygnąć. Następnie obieramy je ze skórki (młodych nie trzeba obierać) i kroimy na ćwiartki. Posypujemy wszystkimi przyprawami, skrapiamy olejem i wykładamy na blaszkę do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 st. na ok. 30 min.. Co jakiś czas zaglądamy i mieszamy ziemniaki aby równomiernie się zrumieniły. Przed podaniem możemy posypać je świeżymi ziołami. Są doskonałe do wszelkiego rodzaju mięs. Podane z surówką albo sosem jogurtowo-czosnkowym mogą być samodzielnym daniem na obiad czy kolację. Ziemniaki możemy ugotować w mundurkach dzień wcześniej, doprawić a potem tylko je zapiec.