

Ziemniaki pieczone Pyzy 2



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg niedużych ziemniaków	1-1,5
czubata łyżka suszonego tymianku	1
łyżka czosnku suszonego granulowanego	1
łyżeczki soli	1-2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, obrać cienko ze skórki, jeśli mamy większe sztuki to przekrawamy je na połówki, obgotowujemy 5 min. Osączone dokładnie studzimy, ale nie całkiem. Następnie posypujemy je solą i ziołami oraz skrapiamy olejem, mieszamy dokładnie aby wszystkie były pokryte cienką warstwą tłuszczu i przypraw. Ziemniaki przekładamy na blaszkę i pieczemy ok. 60 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. W trakcie pieczenia można je kilka razy obracać aby ładnie się zrumieniły ze wszystkich stron.