

Ćwiartki ziemniaka rozmarynowe



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	3
rozmaryn	4 szczypty
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w lekko osolonej wodzie na półtwardo (około połowa czasu normalnego gotowania). Następnie ziemniaki kroimy w ćwiartki. Układamy w naczyniu żaroodpornym i spryskujemy oliwą. Na koniec posypujemy rozmarynem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy około 60 minut. Smacznego.