

Pieczone ziemniaki z dynią w marynacie



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
sól	
pieprz	
tymianek	
oregano	
majeranek	
czosnek	12 ząbków
ziele angielskie	9 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
oliwa	
sól	
pieprz	
ocet winny	3 łyżki
dynia	kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Najpierw przygotowujemy dynię w marynacie. Dynię obieramy ze skórki, oczyszczamy z pestek i miękkiego miąższu i kroimy w plasterki. Czosnek obieramy i kroimy w plasterki.

- KROK 2 W słoiku litrowym układamy warstwę plasterków dyni, solimy ją i pieprzymy, posypujemy czterema ząbkami czosnku, kładziemy liść laurowy i 3 ziela angielskie. Tworzymy w ten sposób 3 warstwy. Słoik zalewamy oliwą dodajemy ocet winny. Odstawiamy do zamarynowania na 3 dni do lodówki.
- KROK 3 Ziemniaki obieramy i kroimy w plastry. Naczynie do zapiekania smarujemy masłem. Układamy warstwę ziemniaków, którą solimy.
- KROK 4 Na niej układamy warstwę dyni z czosnkiem. Dynię posypujemy ziołami wedle uznania.
- KROK 5 Na koniec znów dajemy ziemniaki i kilka gałązek tymianku, ponownie solimy, polewamy oliwą. Całość zakrywamy folią spożywczą i pieczemy przez 30/40 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Po upływie tego czasu zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze około 15 minut, aż ziemniaki się zarumienią.
- KROK 6 Ziemniaki z dodatkiem dyni, miła odmiana dla codziennego obiadu.
Smacznego :)