

Ziemniaki z folii



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych ziemniaków 8
folia aluminiowa dodatkowo:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie wyszorować, wytrzeć do sucha, lekko natłuścić. Z folii aluminiowej odrywać kawałki tak aby można było nią owinąć każdego ziemniaka osobno, ale pojedynczą warstwą. Ziemniaki układamy na błyszczącej stronie, zawijamy szczelnie. Układamy na ruszcie i pieczemy ok. 30-45 min. obracając w trakcie pieczenia. Ja piekłam na kratce w piekarniku nagrzanym do 200 st. C. Przed wyjęciem dobrze jest rozwinąć folię największego ziemniaka i sprawdzić patyczkiem albo widelcem czy jest już miękki. Można też (szczególnie w piekarniku) zostawić ziemniaki na kilka minut z odwinętą folią albo z wierzchu nieco się zrumieniły. Po wyjęciu (ostrożnie, bo bardzo gorące!) odwijamy z folii, przekrawamy wierzch na krzyż i obiema rękami naciskamy lekko z dwóch dłuższych końców. Ziemniak powinien tak jakby lekko się "otworzyć". To "otwarcie" oprószamy solą i nakładamy np. kawałek ziołowego masła albo polewamy sosem np. takim z cebuli i jogurtu <http://www.doradcasmarku.pl/przepis/14581/sos-jogurtowo-cebulowy.html>

Świetny dodatek do mięs z grilla albo np. do śledzia marynowanego.