Pieczone ziemniaki w mundurkach



KASIUREK

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1 kilogram
oliwa	
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżeczka
Sól ziołowa jodowana Prymat	0,5 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie wymyć. W całości lub pokrojone w łódeczki przełożyć do miski. Skropić oliwą i posypać przyprawą do grilla Prymat, solą oraz pieprzem. Odstawić na 15 minut. Po tym czasie piec w średnio nagrzanym piekarniku przez około 40-45 minut, w temperaturze 190 stopni.