

Pieczone ziemniaki z piekarnika ze świeżym tymiankiem



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
olej	3 łyżki
czosnek	2 ząbki
kminek	1/2 łyżeczki
słodka papryka Prymat	2 łyżeczki
tymianek	kilka (świeży)
papryka ostra mielona	1/3 łyżeczki
sól morską	(gruboziarnista)
pieprz czarny mielony	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy na ćwiartki.
Olej łączymy z przyprawami, kminkiem i posiekany czosnek.
Dokładnie obtaczamy ziemniaki w marynacie.
Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
Na wierzch kładziemy gałązki tymianku.
Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180-200°C przez około 30-40 minut do czasu aż staną się złociste.
Podczas pieczenia ziemniaki warto przewrócić łopatką, 1-2 razy, aby równomiernie się upiekły.
Podajemy po upieczeniu gorące.
Smacznego!