

Zapiekane ziemniaczki ze skrzydełkami



JUSTYNA12123



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	500 gram
skrzydełka kurczaka	4 dość spore
przyprawa do ziemniaków Prymat	całe opakowanie
marchew	2
cebula	2
koperek	obojętnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki lekko podgotować i pokroić w plastry lub w ćwiartki. Następnie natrzeć skrzydełka solą i pieprzem. Potem wyłożyć ziemniaki i udko na blaszce i dodać przyprawę do ziemniaków Prymat. Pokroić cebulę i marchew w krążki i posiekać na wierzch koper. Danie najlepiej piec na smalcu przez ok. godzinę w temp. 130°C