

Zapiekane ziemniaczki



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	2 szt
ząbki czosnku	4 szt
masło	4 łyżki
sól i pieprz	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	łyżeczka
bazylia świeża	kilka listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, kroimy w ćwiartki, gotujemy z 2 łyżeczkami soli około 10 minut i odcedzamy. Do ziemniaków dodajemy masło, pokrojoną cebulę w piórka i przeciśnięty przez praskę czosnek. Ziemniaki posypujemy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Ziemniaki wkładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy 25 minut w 190 C. Po upieczeniu dekorujemy listkami świeżej bazylii