

Zapiekane ziemniaki z bazylią



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kilogram
czosnek	3 ząbki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/4 łyżeczki
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Bazylia suszona Prymat	1/3 łyżeczki
Tymianek suszony Prymat	1/3 łyżeczki
Oregano suszone Prymat	1/3 łyżeczki
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w ćwiartki. Pokrojone ziemniaki ułożyć na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym.

Czosnek przecisnąć przez praskę, a następnie połączyć z solą. Dodać kminek, bazylię, tymianek, oregano i oliwę z oliwek. Tak przygotowaną mieszanką polać ziemniaki.

Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 45 minut lub do miękkości ziemniaków. Jednocześnie można wyżej piec np. udka z kurczaka, które będą świetnie komponowały się z ziemniaczkami.