Pieczone ziemniaki

My Chcemy Jeść

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- ziołowa oliwa z oliwek - 1 łyżka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- suszona kolendra - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżka
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Pieczone ziemniaki można podawać jako dodatek do dania głównego lub jako przekąskę z ulubionym dipem. Smakują równie dobrze na ciepło i na zimno.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki (użyłam odmiany Agata) obieramy, myjemy i kroimy w ćwiartki. Skrapiamy ziołową oliwą z oliwek. Dodajemy sól, zioła prowansalskie, kolendrę i tymianek. Każdą ćwiartkę nacieramy mieszanką przypraw, solą i oliwą. Najlepiej zrobić to rękami, ponieważ każdy ziemniak otrzyma porcję ziół i oliwy.

KROK 2: Tak przygotowane ziemniaki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 200 stopni i pieczemy 30 - 35 minut.