





Pieczone ziemniaki

 stopaa

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

olej - trochę

ulubione przyprawy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki dokładnie umyć i powycinać różne zgrubienia. Następnie pokroić w łódeczki i wrzucić do wrzącej, osolonej wody. Włączyć piekarnik na temp. 180 stopni. Gotować ziemniaki ok 10 min, aż lekko zmiękną. W międzyczasie ulubione przyprawy wymieszać z olejem. Ja użyłam ostrej papryki, mieszanki do kurczaka z cebulą, czosnkiem, chilli, pieprz i pomidory suszone z czosnkiem.

Ziemniaki odcedzić i połączyć przyprawami. Dokładnie wymieszać a następnie rozłożyć na blaszce i piec w piekarniku przez ok 20 min. Ja piekłam na termoobiegu. Ziemniaczki wyszły przepyszne, w środku miękkie, na zewnątrz chrupiące.