




Pieczone ziemniaki po włosku

 Dorota Rozbicka

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

drobne ziemniaki - 1 kg
oliwa - 5 łyżka
sól - - do smaku
oregano - - do smaku

bazylija - - do smaku
rozmaryn - - do smaku
bułka tarta - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy, myjemy, osuszamy. Wrzucamy do miski, polewamy oliwą, posypujemy przyprawami i mieszamy wszystko (najlepiej rękami) wcierając oliwę i przyprawy w ziemniaki.

Na blachach do pieczenia układamy papier do pieczenia i wysypujemy ziemniaki, jedną warstwą, najlepiej w minimalnych odstępach, oprószamy bułką tartą. Pieczemy w 200st grzanie góra dół przez ok. 45min, w trakcie pieczenia przewracając ziemniaki łopatką.