




Pieczone ziemniaki z liściem laurowym

 FAMILY

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

ziemniaki (najlepiej młode) - 4 sztuki szt.

liście laurowe - 4 sztuki

oliwa z oliwek - do smaku

oregano - do smaku

lubczyk - do smaku

sól - do smaku

jogurt naturalny - 180 ml do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Młode ziemniaki tylko dobrze umyć, stare trzeba obrać ze skórki, naciąć wzdłuż nie przecinając ziemniaka i w środek włożyć liść laurowy.

Do kokilek wlać oliwę włożyć ziemniaka posypać solą, suszonymi ziołami, oregano i lubczykiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika 180 C na ok. 30-40 minut.

W czasie pieczenia ziemniaki można przekładać na drugą stronę i podlewać oliwą w miarę potrzeby.

Po upieczeniu wyjmujemy liść laurowy i nakładamy na ziemniaka łyżkę jogurtu naturalnego i mieszamy z oliwą i ziołami.

W ten sposób powstaje lekki smakowity sos.