




Pieczone ziemniaki

 Herbis


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 10 szt.

oliwa - 3 łyżka

przyprawy ulubione - trochę

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki należy dobrze wyszorować oraz osuszyć. Przełożyć do garnka i gotować aż będą lekko miękkie. Odcedzić i ponacinać ostrym nożem wszystkie ziemniaki, uważać aby nie przeciąć na pół warzywa. Dodać przyprawy i oliwę, wymieszać oraz przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Na wierzch posypać jeszcze szczyptą soli. Piec w rozgrzanym piekarniku przez 15 minut. W trakcie pieczenia ziemniaki rozchylają nacięte plastry, które robią się chrupiące a środek pozostaje miękki i delikatny.