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 pieczenie. 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.