Ziemniaczki z piekarnika Fit

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- ziemniaki - 2 kg
- olej do pieczenia i smażenia bio - 3 łyżka
- sól himalajska - do smaku
- kumin - 2 szczypta
- kurkuma - 2 szczypta
- tymianek - 2 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w łódeczki lub frytki, ponownie myjemy, odcedzamy na durszlaku a potem suszymy w papierowym ręczniku.
Tak przygotowane ziemniaki wsypujemy do miski, polewamy olejem, oprószamy przyprawami, mieszamy dokładnie i wysypujemy na blachę.
Pieczemy 30 min w 220stopniach.