




## Ziemniaki boulangère z szalwią i tymiankiem

 Nikita

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

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

### Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 600 g

cebula szalotka - 1 szt.

bulion warzywny (woda + 1 łyżeczka bulionetki warzywniej) - 200 ml

parmezan tarty - 2 łyżka

masło - 1 łyżka

szalwia świeża - 10-12 listków -

tymianek świeży - 2 gałązki -

sól i pieprz - - do smaku

### Dodatkowe info:

Ziemniaki boulangère to klasyczne francuskie danie, składające się z cienko pokrojonych ziemniaków i cebuli, pieczonych w bulionie, które stają się chrupiące i złociste na wierzchu, a miękkie i aromatyczne w środku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki i cebulę obrać, pokroić w bardzo cienkie plasterki.

**KROK 2:** Nasmarować masłem żaroodporną formę do zapiekania, a następnie rozłożyć na dnie warstwę cebuli i ziemniaków, a na niej kolejną.

**KROK 3:** Na ziemniakach rozłożyć szalwię, listki tymianku i kawałki masła. Doprawić solą i pieprzem. Zalać gorącym bulionem i posypać parmezanem. Nagrząć piekarnik do 180°C.

**KROK 4:** Ziemniaki piec przez 45-50 minut, aż do uzyskania złotego koloru i ugotowania ziemniaków. Pod koniec można zwiększyć temperaturę do 220°C na 10 minut. Podawać na ciepło jako samodzielne danie lub dodatek do pieczonego lub grillowanego mięsa.