



## Ziemniaki w ziołach z grilla

 kuchareczka221

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

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

### Warto wiedzieć:

40 min.

łatwy

6 porcji

### Składniki:

ziemniaki - 6 szt.

masło - 6 łyżeczka

sól czosnkowa -

dowolne, ulubione zioła -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obrać, umyć i osuszyć. Położyć na błyszczącej stronie folii aluminiowej, oprószyć solą czosnkową i obsypać ziołami.

Na każdy ziemniak położyć troszkę masła w zależności od wielkości ziemniaka.

Położyć na ruszcie i grillować 30-40 min (zależy od wielkości ziemniaka).

Ziemniaki można zawinąć podwójnie w folię i położyć pod rusztem gdzieś z boczku na węgielkach, a na ruszcie można grillować coś innego.