



przepisy.pl

# Pieczone angielskie ziemniaki



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- duże ziemniaki - 4 sztuki
- Mieszanka ziół i przypraw Bałkańska z Trybulą** - 0.5 opakowań
- bulion warzywny - 400 mililitrów
- gałązka rozmarynu - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- gęsta śmietana 30% - 5 łyżek
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- masło - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie wyszoruj. Następnie przekrój wzdłuż na pół.
2. Porządnie rozgrzej szeroki rondel (najlepiej teflonowy) i wlej oliwę. Połóż ziemniaki płaską stroną na patelnię i smaż kilka minut, aż powierzchnia zrobi się mocno rumiana.
3. Teraz przekręć ziemniaki na drugą stronę, dodaj rozmaryn, świeże masło i poczekaj, aż się spieni.
4. Dopraw ziemniaki pieprzem i przyprawą z opakowania Fix Knorr.
5. Wlej bulion, tak aby sięgał do  $\frac{3}{4}$  wysokości ziemniaków, ale nie zakrywał ich całkowicie. Delikatnie wymieszaj, umieść rondel w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C i piecz przez 25 minut. Po upieczeniu ziemniaki powinny mieć chrupiącą powierzchnię i miękki miąższ.
6. Śmietanę wymieszaj z dipem czosnkowym z opakowania Fix Knorr. Gotowe ziemniaki podawaj z sosem oddzielnie.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)