



przepisy.pl

Grillowane ziemniaki z sosem czosnkowym



Składniki:

- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- jogurt - 150 mililitrów
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- koperek - 1 łyżeczka
- Fix Wiejskie ziemniaczki z koperkiem i masłem Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie wyszorować. W garnku zagotować wodę z solą. Do wrzącej wody włożyć ziemniaki i gotować je przez 15 minut. Wyjąć odcedzić. Gorące pokroić na ćwiartki i wymieszać oliwą z oliwek i z fixem Knorr i łyżeczką rozmarynu.
2. Rozgrzać grilla, najlepiej takiego elektrycznego zamykanego. Ułożyć na nim ziemniaki i opiekać aż będą lekko rumiane.
3. Jogurt wymieszać z przeciśniętym ząbkiem czosnku i koperkiem. Podawać z ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl