



przepisy.pl

Młode ziemniaki pieczone w piekarniku



Składniki:

- młode ziemniaki - 1 kilogram
- Mieszanka ziół i przypraw Knorr Polska z koperkiem** - 2 łyżki
- cebula szalotka - 4 sztuki
- gałązki świeżego tymianku - 6 sztuk
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj, następnie osusz, pokrój w plastry o szerokości 0,5 cm i wrzuć do miski.
2. Cebulę pokrój w piórka, a z tymianku oberwij same listki. Dodaj wszystko do ziemniaków.
3. Ziemniaki dopraw mieszanką ziół Knorr i skrop oliwą. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz w temperaturze 180 °C przez 30 minut. Podawaj jako dodatek. Szczególnie dobrze pasuje do ryb.

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