



przepisy.pl

## Pieczone ziemniaki w stylu śródziemnomorskim



 50 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki (najlepiej młode małe ziemniaczki) - 1 kilogram
- szalotka (lub 3 cebule) - 20 sztuk
- pomidorki koktajlowe - 500 gramów
- czarne oliwki - 100 gramów
- strąk ostrej papryki chili - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- cytryna (otarta ze skórki) - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Duże ziemniaki pokrój w ćwiartki, małe przekrój na pół.
2. Szalotkę obierz, przekrój na pół, podobnie pomidorki koktajlowe. Czosnek posiekaj, chili pokrój w drobną kosteczkę, otrzyj cytrynę ze skórki.
3. Wszystkie składniki, wraz z oliwkami, umieść w dużej misce, zalej oliwą i dodaj przyprawę Knorr, która nada potrawie z ziemniaków odpowiedni smak.
4. Całość dokładnie wymieszaj i rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem. Ziemniaki wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na ok. 40 minut, mieszając je co jakiś czas podczas pieczenia.

---

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)