



przepisy.pl

Pieczone ziemniaki z boczkiem



Składniki:

- małe, młode ziemniaki - 1.5 kilogramów
- szalotki (lub 3 cebule przekrojone na pół) - 10 sztuk
- boczek pokrojony w kostkę - 150 gramów
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej rzepakowy - 100 mililitrów

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

120 minut 5 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce połącz przekrojone na pół ziemniaki, boczek, cebulę, olej, czosnek, Majeranek z krajów śródziemnomorskich i Tymianek z Polski Knorr. Wymieszaj i rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem.
2. Ziemniaki wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na ok. 35- 40 min., mieszając co jakiś czas podczas pieczenia.
3. Po upieczeniu danie oprósz posiekaną natką pietruszki.

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