



przepisy.pl

Pieczone ziemniaki z dipem awokado



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- Przyprawa do ziemniaków Knorr** - 0.5 opakowań
- dojrzałe awokado - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- kwaśna śmietana - 50 mililitrów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Ziola ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj i pokrój w części, półksiężycy.
2. Następnie skrop oliwą i posyp przyprawą Knorr.
3. Ziemniaki ułóż płasko na blaszce z piekarnika wyłożonej pergaminem i piecz przez 25 minut w 180 °C.
4. Dojrzałe awokado obierz, pozbądź się pestek i sam miąższ przelóż do miski. Dłonią lub widelcem rozgnieć miąższ.
5. Dodaj kwaśną śmietanę, sok z cytryny, cebulę, posiekane chilli oraz sos sałatkowy Knorr . Wymieszaj dokładnie sos. Upieczone ziemniaki podawaj z sosem. Potrawę udekoruj listkami kolendry.

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