



przepisy.pl

Śródziemnomorskie ziemniaki z chili



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- Przyprawa do warzyw z grilla Knorr** - 0.5 opakowań
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- cebula szalotka - 5 sztuk
- oliwki czarne - 200 gramów
- papryka chili czerwona - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- majonez - 3 łyżki
- śmietana - 3 łyżki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w paski szerokości 0,5 cm. Podobnie pokrój cukinię.
2. Ziemniaki pokrój w cząstki (łódeczki), szalotkę i czosnek na pół, a chili posiekaj.
3. W misce wymieszaj wszystkie pokrojone warzywa z ziemniakami. Dodaj chili, oliwki, oliwę oraz przyprawę Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Przełóż mieszankę do naczynia żaroodpornego i piecz w temperaturze 180 st. C przez 40 minut.
5. Przygotuj sos – połącz śmietanę z majonezem i sosem sałatkowym Knorr. Pieczone ziemniaki z warzywami podawaj posypane posiekaną natką pietruszki z sosem.

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