



przepisy.pl

# Tradycyjne, wiejskie ziemniaczki

 90 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- woda - 1.5 szklanek
- sok z cytryny - 0.2 szklanek
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 80 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Czosnek posiekaj w drobna kosteczkę, rozetrzyj razem z oliwą, wodą, sokiem z cytryny i kostkami rosółowymi Knorr. Dopraw do smaku ziołami i pieprzem.
2. Przygotuj naczynie do zapiekania i ułóż w nim obrane i pokrojone w ćwiartki ziemniaki. Zalej przygotowanym sosem oliwnym i przykryj.
3. Zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 2 godziny, co jakiś czas obracając je i podlewając sosem. Tradycyjne, wiejskie ziemniaczki podawaj do obiadu.

---

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)