



Ziemniaczki z grilla

przepisy.pl



Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- suszone oregano - 1 łyżeczka
- bazylia (może być suszona) - 1 łyżeczka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 2 szczypty

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

 60 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wcześniej należy ugotować w wodzie z solą (można więcej do obiadu naszykować), wyjąć jak będą półmiękkie i po ostudzeniu pokroić w plastry.
2. Zioła połączyć ze sobą, wlać 3 łyżki oliwy, wymieszać. Tak przygotowanym sosem polewać pokrojone talarki ziemniaczane.
3. Plastry ziemniaków położyć na sreberku, umieścić na ruszcie, piec ok. 25-30 minut, aż ziemniaczki będą złociste.

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