



przepisy.pl

Ziemniaki po francusku

 90 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- olej - 4 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- tymianek - 2 łyżeczki
- rozmaryn - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- bulion warzywny - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w paski i zalej zimną wodą. Pozostaw na 25 minut.
2. Żaroodporne naczynie natrzyj czosnkiem i pokrop oliwą z oliwek.
3. Ziemniaki wkładaj warstwami, doprawiając do smaku, kropiąc oliwą i posypując ziołami.
4. Powoli wlej bulion i piecz przez półtorej godziny w temperaturze 200 stopni.

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