



przepisy.pl

Ziemniaki z płatkami czosnku, koperkiem i pietruszką



Składniki:

- młode ziemniaki - 400 gramów
- Przyprawa płatki czosnku z ziołami prowansalskimi Knorr** - 2 łyżki
- koperk - 1 pęczek
- pietruszka - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka

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



20 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki lekko wyszoruj, opłucz i ugotuj do miękkości w osolonej wodzie.
2. Z koperku i pietruszki oberwij wszystkie listki. Pozostałe łodyżki dodaj do gotowania ziemniaków aby wzmocnić ich aromat. Wyciśnij sok z cytryny.
3. W dużej misce wymieszaj oliwę z oliwek z sokiem z cytryny oraz czosnkiem Knorr.
4. Ugotowane ziemniaki odcedź i gorące przełóż do miski z przyprawami. Dodaj zioła, lekko wymieszaj i natychmiast podawaj.

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