



przepisy.pl

Ziemniaki z tymiankiem



Składniki:

- nieduże ziemniaki - 750 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- margaryna - 1 łyżka
- sól morską - 1 łyżeczka

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, większe przekrój na pół, skrop olejem i dopraw Tymiankiem Knorr oraz solą morską.
2. Ziemniaki piecz w naczyniu żaroodpornym w 190 °C przez około 45 minut.
3. Na wierzch połóż margarynę i pozwól, aby roztopiła się i spłynęła po ziemniakach. Podawaj jako dodatek do dań mięsnych lub ryb. Ziemniaki możesz dodatkowo udekorować gałązką świeżego tymianku.

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