



przepisy.pl

Ziemniaki zapiekane w ziołach



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- śmietana - 250 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- starty żółty ser typu Gouda - 3 łyżki
- masło

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i obierz ziemniaki, pokrój w cienkie plastry. Natłuszc naczynie do zapiekania masłem, następnie ułóż w nim przygotowane ziemniaki.
2. Wymieszaj Sos pieczarkowy z cebulką Knorr ze śmietaną. Posiekaj czosnek oraz zioła. Dodaj wraz ze szczyptą gałki muskatołowej i Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr do sosu, po czym lekko przemieszaj.
3. Ziemniaki ułożone w naczyniu zalej przygotowanym sosem. Na koniec posyp całość startym serem (możesz też użyć sera typu feta) i piecz przez 40 minut w temperaturze 170 stopni.

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