



przepisy.pl

## Złociste ziemniaki po szwedzku z ogórkową Raitą



50 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki średniej wielkości - 8 sztuk
- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 5 łyżek
- serek typu Bieluch - 2 łyżki
- ogórki - 2 sztuki
- cytryna - 0.5 sztuk
- masło - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- świeża mięta - 0.5 pęczków
- szczypior - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz cienko ze skórki i opłucz. Każdego ziemniaka ponacinaj ostrym nożem do  $\frac{3}{4}$  głębokości w cienkie plasterki. Uważaj przy tym, aby plasterków nie dociąć do końca – całość musi trzymać się razem.
2. Tak przygotowane ziemniaki opłucz ponownie w zimnej wodzie. Następnie posmaruj je olejem, rozłóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i oprósz przyprawami. Wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz do momentu gdy będą miękkie i złociste – ok. 25 min. Na 5 minut przed końcem pieczenia nałóż na każdego ziemniaka odrobinę masła.
3. W tym czasie przygotuj sos – Sos Hellmann's połącz w miseczce z serkiem, dodaj sok z cytryny, szczyptę pieprzu i wymieszaj. Miętę oraz szczypior pokrój drobno i dodaj do sosu.
4. Ogórki umyj i osusz, następnie przekrój je wzdłuż na połowki i łyżeczką wydrąż gniazda nasienne. Miąższ pokrój w drobna kostkę, przełóż do miski z sosem i wymieszaj – dopraw do smaku. Gotowe ziemniaki wyjmij z piekarnika, ułóż na półmisku i podawaj z Raitą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)