

Ziemniaki w folii

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

Na wiosenny wieczór przy grillu, palce lizać :-)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Ziemniaki - 1 kg
- Sól ziołowa -
- Pieprz -
- Starty żółty ser - 20 dkg
- Boczek - 10 dkg
- Cebula - 1 szt.
- Masło -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki obrać, umyć, przekroić na połowę i włożyć do wrzącej lekko posolonej wody i gotować 10 minut. Odsączyć, podzielić na porcje, każdą ułożyć na natłuszczonej folii. Oprószyć solą ziołową i pieprzem, po czym zawinąć folię i grillować 25 minut. Cebulę obrać, posiekać. Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na patelni i dodać do upieczonych w folii ziemniaków, posypać serem.

Do grillowania najlepsze są ziemniaki podobnej wielkości, odmiany mącznej.

