

Ziemniaki z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Zapiekane ziemniaki.

Czas przygotowania: 75 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- czerwona papryka - 1 szt.
- pomidor - 2 szt.
- cebula dymka - 3 szt.
- czosnek - 4 szt.
- natka pietruszki -
- sól -
- pieprz -
- pieczeń z kurczaka - 20 dag
- olej - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Ziemniaki obrać, zalać osolonym wrzątkiem, gotować 15 minut, zestawić, pokroić w plastry, ułożyć w posmarowanym olejem naczyniu żaroodpornym.
2. Posiekać cebulę i ząbki czosnku, zeszklić na oleju, dodać pokrojoną w słomkę paprykę, pomidory i pokrojoną pieczeń, chwilę poddusić.
3. Wyłożyć na ziemniaki, skropić pozostałym olejem, wstawić do piekarnika na 30 minut, żeby ziemniaki się zrumieniły, podawać z surówkami (np. z kiszonej kapusty).