

Pieczone ziemniaki

Przepis dodany przez użytkownika avril



Do potraw mięsnych, drobiowych i ryb pieczonych lub duszonych.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 90 kCal

Potrzebne składniki:

- 60 dag ziemniaków -
- szczypta soli -

Przydatne akcesoria:

blaszka do pieczenia, nóż

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki umyć, obrać i opłukać. Każdy nadkroić 4-krotnie, ułożyć na blaszce i osolić.
- 2.** Wstawić do nagrzanego piekarnika, zrumienić na złoty kolor. Zmniejszyć dopływ ciepła i dopiec. Wyłożyć na półmisek. Idealne do dań mięsnych. :P

Uwagi:

Zależnie od upodobań można dodać do smaku więcej soli zaraz przed pieczeniem.