



Tekst i zdjęcie: **utopistka** - Kuchcik (140)  
**Ziemniaczki pieczone ziołowe**  
chrupiące ziemniaczki do dań mięsnych albo solo

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Składniki:**

- bazylija suszona , 0 szczypta
- ziemniak, 4 szt.
- mielony pieprz, 0 szczypta
- papryka słodka, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- czosnek, 3 szt.
- rozmaryn, 0 szczypta
- tymianek, 0 szczypta
- oliwa z oliwek, 5 łyżk.
- kminek, 0 szczypta

**Sposób przygotowania:**

ziemniaki kroimy w grube plastry. Oliwę wlewamy do miski, dodajemy do niej wszystkie przyprawy i czosnek przeciśnięty przez praskę. Do miski wrzucamy ziemniaki i porządnie je mieszamy z zalewą. Zostawiamy na jakieś 10 min, do momentu rozgrzania piekarnika. Pieczemy ziemniaczki około 15-20 min w nagrzanym do 180 st.C.Świetna alternatywa zamiast tradycyjnie podanych ziemniaków. Rewelacyjne także solo, podane z sosem tzatziki.

