

Ziemniaki

data aktualizacji: 2020.08.12 autor: Redakcja



Składniki:

- 1,8 kg ziemniaków, pokrojonych w połówki lub ćwiartki
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki mąki
- 100 g parmezanu, drobno startego
- garść pietruszki, drobno posiekanej
- 4 gałązki rozmarynu (drobno posiekane liście)
- szczypta startej gałki muskatołowej

Przygotowanie:

Rozgrzać piekarnik do 220 st. C. Włożyć ziemniaki do osolonej wody, doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu przez 20 minut. Odcedzić, przełożyć do naczynia żaroodpornego i lekko pokropić olejem. Wymieszać mąkę, parmezan, zioła i gałkę muskatołową razem z niewielką szczyptą soli i posypać ziemniaki. Podlać warstwą gorącego oleju, piec przez 40 minut, obracając. Piec na złoty kolor i podawać od razu.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36551-ziemniaki>