

Ziemniaczki w łupince zapiekane z ziołami w maśle.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **1084** Ocena: **22223**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ziemniaki z łupiną
- zioła prowansalskie, estragon, po łyżeczce
- Sól morską
- rozmaryn łyżeczka
- masło 1/4 kostki

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte ziemniaki wraz z łupiną pokroić w plasterki, dodać przyprawę, wymieszać. Dać do formy żaroodpornej połączyć roztopionym masłem i wymieszać. Piekarnik nagrzać do 190st górą-dół, włożyć naczynie żaroodporne i piec do godz. czasu.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: