

Ziemniaki z kminkiem

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Pomysłów na ziemniaki jest wiele, ja proponuję ziemniaki z kminkiem. Bajecznie łatwe, super do schabu czy innych czerwonych mięs.

Ilość porcji: 3-4

Stoień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- obrane ziemniaki ze skorki - 1 kg
- oliwa z oliwek - 2 łyżka(i)
- masło - 40 dag
- sol, pieprz -
- kminek -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piekarnik rozgrzać do 200 st.C. Ziemniaki przekroić wzdłuż na pół, włożyć do osolonej , wrzącej wody i gotować 5 minut.Odcedzić.Ułożyć na blaszce do pieczenia płaską stroną każdego ziemniaka.Masło rozpuścić, zmieszać z oliwą.Polać ziemniaki,posypać sola, kminkiem.Piec 50 minut, aż będą chrupiące.

