

# chude pyry z łychy vs ziemniaki hasselback



Autor: **DomowaPiwniczka**  
Przepisów: **254** Ocena: **2480**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- ziemniaki - optymalnie 9 szt na blachę
- przyprawy (zioła włoskie i słodka papryka) - 1 łyżka
- zielenina (koperek / szczypiorek / natka pietruszki)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki szoruję szczoteczką do warzyw.

Kroję .... a właściwie nacinam cieniutkie (1mm plasterki) o tak:

kroję je na drewnianej łyżce, nożem z prostym ostrzem - łyżka ma wklęsnięcie, więc proste ostrze noża nie ciśnie ziemniaka do końca, spód zostanie w całości :)

Wkładam ziemniaki do naczynia z zimną wodą, naciętymi płatkami w dół, żeby pijąc wodę nieco się rozchyliły i nie sklejały w pieczeniu.

- 2 Ziemniaki odsączam z wody (niezbyt dokładnie, byle papier się nie rozmoczył) i układam na blaszce.

Posypuję ziołami włoskimi i słodką papryką (zarumienią się w podobny sposób, jakby były polane tłuszczem - a żadnego tłuszczu i żadnej soli nie używam).

Piekę w temperaturze bliskiej 200 stopni, tzn. im większe ziemniaki i więcej ich na blaszce, tym wyższa temperatura, nawet 220 stopni i 70 minut, ale staram się wybierać średnie i piec do 200 stopni i do 60 min.

- 3 Dietetycznie i zdrowo, wcinam obficie posypane zieleniną (koperek, natka pietruszki, szczypiorek) i pijam czerwonym barszczem domowej roboty.

Aneks:

Dla chudakowskich domowników, uzupełniam wersję wg przepisu na oryginalne hasselback, czyli:

2 łyżki żółtego sera startego na drobnej tarce mieszam z bułką tartą i posypuję tym ziemniaki 10 min przed końcem pieczenia i przestawiam piekarnik na funkcję górnego grilla, żeby ładnie się przypiekło. Celowo nie wpisuję tych składników do przepisu, bo dodaję je naprawdę wyjątkowo i tylko osobie najszczuplejszej w rodzinie :))

Pomysł krojenia ziemniaków na łyżce jest podpowiedziany przez blogerkę - Gocha gotuje

(pozdrawiam:) i jest o wiele łatwiejszy i szybszy niż wbijanie patyczka od szaszłyków.

Twoje notatki do przepisu: