

Grillowane ziemniaczki ziołowe



Autor: **PatisGotuje**
Przepisów: **367** Ocena: **4063**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków
- 3-4 łyżki oleju
- 4-5 ząbków czosnku
- gałązka zataru
- 2 gałązki tymianku imbirowego
- 2 gałązki cząbrzu górskiego
- gałązka kocanki włoskiej
- 2 gałązki tymianku cytrynowego
- 2 gałązki rozmarynu
- kilka listków szalwii
- szczypta gruboziarnistej soli

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw ziemniaki dokładnie szorujemy. Kroimy na ćwiartki i wrzucamy do miski.
- 2 Następnie wszystkie zioła drobno siekamy i dodajemy do ziemniaków. Później zgniatamy czosnek (żeby oddał więcej aromatu) i dorzucamy do miski. Na koniec dodajemy olej i sól. Całość dokładnie mieszamy, przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny.
- 3 Po tym czasie wrzucamy na rozgrzanego grilla. Grillujemy z każdej strony, aż ziemniaczki miękną i ładnie się zarumienią. Ziemniaczki można również przygotować w piekarniku.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: